con. 1288 - 1

11 R

<366014786000010

<366014786000010

Bayer. Staatsbibliothek

Oeconomia. Systemata et methodi

117.

~~Oec. gen. N° 279.~~

Oec 1288

Otto von

Münchhausen

Coleoptera
Hemiptera
Lepidopt.
Neuroptera
Hymenop.
Diptera
Orthoptera
Coeoptera
Cochlea
Cochlea
Cochlea
Lepidoptera
Preparata
Chenes
Hetres
Ormes
Sapins
Noyers
Cerisiers
Poiriers
Pommiers
Pruniers
Abricotiers
Pechers
Vignes
Groseilliers
Framboisiers
Figuiers
Grenadiers
Orangers
Citronniers
Limoniers
Cedres
Palmiers
Cocotiers
Bananiers
Ananas
Cannes de Sucre
Caffiers
Cacaotiers
Theiers
Arbres de Canelle
Arbres de Girofle
Arbres de Muscade
Arbres de Poivre
Arbres de Cubebe
Arbres de Gingembre
Arbres de Rhubarbe
Arbres de Quinquina
Arbres de Jalap
Arbres de Sassafras
Arbres de Gayac
Arbres de Campeche
Arbres de Bresil
Arbres de Fustet
Arbres de Sandal
Arbres de Tamarin
Arbres de Mirabolans
Arbres de Myrobolans

Der

Hausvater

Erster Theil.

Mit Kupfern.

Hannover,
In Verlag seel. Nic. Försters und Sohns Erben
Hof-Buchhandlung.
1765.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Des

Hausvaters

Erstes Stück.

Mit dazu nöthigen Kupfern

versehen.

Inhalt:

I. Der Pflug.

II. Anweisung, wie unsere Saatfelder beackert und bestellet werden sollen.

Hannover,
In Verlag seel. Nic. Försters und Sohns Erben
Hof-Buchhandlung.
1764.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

* * *

Bourgois de l'Univers, ou tant de Souverains
N'ont point mes agrémens, mais plustôt mes chagrins.
J'aime la terre encore ; & j'aime, je l'avoüe,
A quelques Scenes près, le Role que je joüe.
Au deſſus des petits, comme au deſſous des Grands.

Je penſe, que je tiens le plus heureux des Rangs.

Conſol. de Bar.

Vorrede.

DA ich wage, mich zu einen Schrift-steller aufzuwerfen, und die bereits fast bis zum Eckel angewachsene Anzahl von Haushalts-Büchern, mit einer neuen dahin einschlagenden periodischen Schrift zu vermehren, so will statt einer weitern Vorrede kürzlich anführen, was mich dazu bewogen hat, und was meine Leser von mir zu erwarten haben werden.

So stark die Anzahl dererjenigen ist, welche sich bis anhero mit einem rühmlichen Eifer die Aufnahme der Landwirthschaft und Haushaltungs-Kunst haben angelegen seyn lassen; so bemerket man dennoch in der Erfahrung noch keine sonderliche Verbesserungen; Bey allen neuen Vorschlägen, die seit einigen Jahren

zum Vorschein gekommen sind, und bey allen den vielen neuen Erfindungen, welche uns angepriesen werden, sind wir noch nicht viel weiter gekommen; Ein jeder erkennet die fortdaurenden Mängel und Unvollenkommenheiten in unserm Ackerbau, und keiner weiß sichere Anweisung zu geben, wie sie abzustellen sind. Der Grund davon scheinet mir darin zu liegen, daß man sich nicht genugsam bemühet, die allgemeinen Grundsätze und Regeln, worauf der Akkerbau beruhet, vest zu setzen und bemerklich zu machen, wie die ganze Haushaltung als eine Kette zusammen hangen, und alle Glieder in einander verbunden seyn müssen.

Es fehlet ferner unter der grossen Menge von Haushalts-Schriften dennoch ein solches Werk, welches man einem angehenden Haushälter in die Hände geben kan, um daraus die Haushaltungs-Kunst zu erlernen, und sich in zweifelhaften Fällen Raths zu erholen, auch darnach seine Arbeiten und Vorkehrungen anzuordnen, und die von andern geschehenen Vorschläge zu prüfen. Haben auch andere Länder dazu dienliche Werke, so fehlet es dennoch uns Deutschen und vornemlich uns Niedersachsen daran. Daher komt es denn, daß wir das Gute, was wir bey uns haben, verabsäumen und übersehen; mithin uns einbilden, daß wir

die

die rechten Handgriffe nur von unsern Nachbaren lernen können, und nicht anders sicher gehen, als wenn wir den Vorschriften eines Franzosen oder Engeländers folgen, da wir doch im Grunde, wenigstens in einigen Zweigen der Landwirthschaft, weiter gekommen sind, wie sie, und ihnen eher Anweisung geben können.

Ueberhaupt erhebet sich die Haushaltungs-Kunst in unsern Zeiten, und höret auf, eine so verachtete Wissenschaft zu seyn, wie vorhin. Fast in allen Reichen und Provinzen verbinden sich ganze Gesellschaften zu deren Aufnahme: Grosse Herren fangen an zu erkennen, wie nützlich und nothwendig sie zur Glückseligkeit eines Staates sey: *)

Wir Einwohner des Churfürstenthums Hannover können unter unzähligen andern Vorzügen und Glückseligkeiten, deren wir uns zu rühmen haben, auch diesen mitzählen, daß unser allergnädigster Landes-Vater,

*) Noch vor wenig Jahren schrieb ein Pattullo: „L'agriculture, „cette profession si honnête, si estimable en elle même, & „d'ailleurs si utile, ou plûtot si nécessaire à la prosperité d'un „grand Etat, n'ayant encore jamais reçu jusqu'ici aucune „marque de la faveur du Prince, n'a pu manquer de tomber „dans le mépris chez un peuple poli, jaloux des distinctions „& des honneurs, & qui fait tout pour eux. Voy. *Pattullo Essai sur l'amelioration des terres*, p. 188.

der Entfernung ohngeachtet, auf die Landwirthschaft in Ihren deutschen Staaten ein besonderes Augenmerk nehmen.

Wir haben davon eben einen deutlichen Beweis vor uns, da auf allerhöchstes Veranlassen eine ordentliche Landwirthschafts-Gesellschaft in Zelle errichtet, und derselben in den allerhuldreichsten Ausdrücken Königl. Schutz versprochen worden.

Da die Mitglieder derselben nach der bekantgemachten Nachricht allerley Versuche anstellen wollen, und andere dazu öffentlich auffordern, anbey allerley Aufgaben und Preis-Fragen bekant machen, so hat das Publikum von ihren Bemühungen einen nicht geringen Nutzen zu hoffen; zumalen sie auch die Verbesserung der Manufakturen, der Künste und des Handels zum Vorwurf nehmen.

Meine Absicht ist davon in so weit unterschieden, daß ich alles als ein einzelner Hausvater aus einem eingeschränkten Gesichtspunkte betrachten werde.

Ich stelle mir nemlich einen Hausvater vor, der, wenn er auch nicht selbst seinen Haushalt dirigiret, sondern solches denen dazu gesetzten Personen überlässet, gleichwol erkennet, wie viel an einer guten Ordnung, sorgfältigen

Ueber-

Ueberlegung, und klugen Wahl, gelegen sey? Wie gar schwer, künstlich, mühsam und bedenklich es sey, einen Haushalt zu führen? Und wie viel dazu gehöre, einen geschickten und zuverläßigen Haushälter zu bilden?

Der demnach auf einen jeden und dessen Handlung ein wachsames Auge haben wird, und, um die etwan vorgehenden Unordnungen und Fehler bemerken, einen jeden zu Beobachtung seiner Pflichten anweisen, und, was verbessert werden soll, angeben zu können, auch wissen muß, was er von jedem fordern müsse.

Einen Hausvater, der auf alle ihm vorkommende Begebenheiten aufmerksam ist: dem kein Vorfall so geringe scheinet, daß er ihn nicht prüfen solte, ob er sich auch daraus für das künftige Regeln und Anmerkungen machen könne? Oder ob auch jede Folge mit denen vorhin angenommenen Regeln und Sätzen überein stimmet, und solche bestätiget oder erläutert?

Dem nicht genug ist, die vor sich habenden Produkte der Natur mit einem flüchtigen Auge obenhin anzusehen, sondern der beflissen ist, alles zu kennen, und wie ein jedes genutzet und veredelt werden kan, zu erforschen; mithin sich

zugleich den Lauf der Natur, und die Eigenschaften aller ihm vorkommenden Dinge bekant zu machen.

Der daher stets als ein lehrbegieriger Schüler seine Erkentnis zu erweitern sich bemühet; sich aber zugleich das gröſßte Vergnügen machet, wenn er auch wieder andere, die bey ihm Rath und Unterricht suchen, zurecht weisen und belehren kan.

Der sich bey seinen Hausgenossen als ein getreuer liebreicher Ehegatte; verehrungswürdiger Vater und Verpfleger; huldreicher Herr und Beschützer, mehr geliebet und geachtet, als gefürchtet machet.

Der sich bey einem jeden den Ruhm eines leutseligen, freundlichen, gastfreyen Wirths; treuen Freundes; angenehmen Gefährten; aufrichtigen Rathgebers; friedfertigen Nachbars, fleiſßigen Mitbürgers, und ehrlichen Mannes erwirbet.

Der alle seine Kräfte zum Dienste des Vaterlandes, zur Beförderung des gemeinen Besten und zum Beystande seiner Freunde widmet.

Der endlich alle seine Handlungen so einrichtet, daß er davon GOtt und einem jeden Rechenschaft geben kan, und sowol Vorurtheile

als

als Leichtgläubigkeit, Eigensinn als Wankelmuth zu vermeiden trachtet.

So ist ohngefehr das Bild eines Hausvaters, wie ich mir wol zu seyn wünschte, und wie billig ein jeder zu werden, sich bestreben solte.

Mein Vorsatz ist nun, mit einer Abwechselung lauter Abhandlungen zu liefern, welche einem solchen Hausvater nützlich, nöthig, und angenehm seyn können, und meine Anmerkungen, die ich in einer zwanzigjährigen Erfahrung und Applikation gesamlet habe, in der Absicht bekant zu machen, damit andere darauf nachfolgen und etwas bessers liefern mögen.

Die Bemühungen des bey allen Haushältern in vorzüglicher Achtung stehenden Freyherrn von Hohenthal und dessen beliebte ökonomische Nachrichten, welche jedoch vorzüglich auf die obersächsische Haushaltungen gerichtet sind, haben mich am ersten auf die Gedanken gebracht, eine ähnliche, vornemlich die niedersächsischen und westphälischen Haushaltungen zum Angenmerk habende periodische Schrift anzufangen, und ein solches Werk zu liefern, welches ein jeder Hauswirth zu seinem Handbuche gebrauchen, und wobey er zur Noth der Lesung vieler anderer dergleichen Werke ent-

übriget seyn kan; Derowegen werde zuerst solche Abhandlungen voran schicken, welche blos die Landwirthschaft betreffen, und die ein jeder Landmann unumgänglich wissen muß; Anbey aber mich bemühen, in jeder Materie einen Haushälter auf allgemeine Grundsätze zurück zu führen, und die Haupt-Regeln vest zu setzen, die ein jedweder, der sicher gehen will, vor Augen haben muß, und die in oft wiederholten Versuchen bewährt befunden habe.

Wie ich das mehreste von Bauren und geringen Haushältern *) erlernet zu haben bekennen muß, als werde trachten, alles so plan vorzutragen, daß es einem jeden Hausvater begreiflich werde, überhaupt aber nichts zu lehren, als wofür die völlige Gewähr leisten kan.

Niemand fürchte sich derowegen, trockene, in der Ausübung nicht zu gebrauchende Theorien, oder unvollkommene, unzulängliche Versuche angepriesen zu finden. Ich bin vielmehr ein Feind von blos speculativischen Gedanken, und werde in der Folge lehren, wie viel Ursache man habe, bey allen Neuerungen und Versuchen behutsam zu Werke zu gehen.

Den

*) Die Regel des Cato: Male agitur cum domino, quem villicus docet; muß wol in eingeschränktem Verstande genommen werden.

Vorrede.

Den ersten Platz in dem gegenwärtigen Stücke habe billig einer bisher annoch vermiſseten umständlichen Beschreibung von unserm deutschen Pfluge gewidmet; weil dies das nützlichste und nothwendigste Instrument in unsern Haushaltungen ist, auf dessen rechte Kentnis und Führung fast allein die Fruchtbarkeit unserer Saat-Felder beruhet, und welches also mit Recht die Aufmerksamkeit eines jeden Hauswirths vorzüglich auf sich ziehet, wenn alle übrige, eine Zeit her erfundene künstliche Pflüge höchst entbehrlich sind.

Es folget darauf eine Anweisung, wie die Saat-Felder beackert und bestellet werden sollen; weil in unsern Haushaltungen das vornehmste auf den Kornbau anzukommen pfleget.

In den nächsten Stücken, deren drey jedesmal einen mäßigen Band ausmachen können, werden mehrere, den Feld- Garten- Holz- und Wiesenbau betreffende Abhandlungen, sodann eine umständliche Berechnung von den vornehmsten europäischen Maassen und Gewichten, auch eine Beschreibung von allen bey uns bekanten Erd- und Stein-Arten folgen, und demnächst gedenke weitere Anweisungen zur nähern Kentnis der Natur und zur Bildung des Herzens mitzutheilen. Ueberhaupt aber kan meinen

nen Lesern keinen kürzern Begrif von dem mir gemachten Plan geben, als wenn ihnen sage, daß das ganze Werk am Ende einige Aehnlichkeit haben werde, mit dem so bekanten und in jedermanns Händen befindlichen *Spectacle de la Nature* des Herrn *de la Pluche*, und mir wird genug seyn, wenn mir nur den zehnten Theil von dem Beyfall erwerbe, mit welchem jenes Werk aufgenommen worden.

Diejenigen, von welchen ich gekant zu seyn das Glück habe, werden mir wenigstens das Zeugnis geben, daß an meinem Fleiß es nicht fehlen lasse, um mich meinen Lesern angenehm und nützlich zu machen; und vielleicht bin ich so glücklich, etwas weiter zu kommen als andere, welche vor mir diese Materien abgehandelt haben.

Man wird von mir nicht lauter Meisterstücke erwarten; Es würde ein Unglück für alle Pressen und Buchläden seyn, wenn sich alle Materien so erschöpfen liessen, daß andern nichts weiter hinzuzufügen übrig bliebe; oder daß die Lesung aller bishero herausgekommener ähnlicher Werke entbehrlich würde.

Unsere Einsicht und Kentnis bleibt eingeschränkt; wir treiben unsere Eigenliebe zu weit, wenn wir uns stark genug glauben, etwas voll-

vollkommenes zu Wege zu bringen; und da ich mich vorhin geschmeichelt, eine Einsicht in die Landwirthschaft erlangt zu haben, so habe nicht besser Gelegenheit gehabt, zu erkennen, wie wenig gründliches ich wußte, und wie viel mir noch fehlte, als da ich anfing, meine Begriffe in einen systematischen Vortrag zu fassen, so daß noch eher als ein grosser Teßin von mir zu sagen Ursache habe, „das Verlangen zu lernen, „muß billig einen Theil des fehlenden Verdien„stes ersetzen.“ *)

Ich werde mich sorgfältig hüten, jemanden zu tadeln oder zu verachten, und hoffe, daß auch andere mit meinen Fehlern Gedult haben, und mich nach denen guten Absichten, welche ich habe, beurtheilen werden, nicht aber darnach, wie sie etwan ihrer Einsicht nach gehandelt haben mögten.

Ueberhaupt habe zu Vollführung meiner Absicht den Beystand guter Freunde nöthig, und wie ich mich dazu bereits mit einigen in eine nähere Verbindung eingelassen habe, als wünsche noch mehrere, mit mir gleiches Vergnügen an der Landwirthschaft findende, Gönner zu bewegen, daß sie sich gleichfals dahin mit mir vereinbaren wollen; um

1) Da

*) S. dessen Antritsrede, im Hamb. Magaz. 25 Band, S. 570.

1) Da, wo mir hinlängliche Kentnis fehlet, und wo ich in der Ausführung selber hin und wieder von andern Unterricht erbitten muß, ihre Erfahrungen oder Anmerkungen, auch Zusätze mitzutheilen.

2) Die Versuche, wozu andere aufmuntern werde, gemeinschaftlich anzustellen, und den Erfolg zu melden.

3) Meine entworfene Aufsätze vor der Bekantmachung zu prüfen und zu beurtheilen.

4) Eigene Ausarbeitungen zur Einrückung einzusenden.

5) Die an ihrem Orte sich findende Merkwürdigkeiten und Seltenheiten zu samlen, und mir zu Vermehrung meines Naturalien-Kabinets zuzusenden.

Ein jeder darf sich um so sicherer mit mir einlassen, da Niemand im mindesten einschränken, sondern alle mir darunter zu erzeigende Gefälligkeiten, als eine besondere Gewogenheit mit schuldigstem Danke erkennen, einen jedweden anbey gerne schadlos halten werde; mit der Zeit auch im Stande zu seyn hoffe, denenjenigen, welche mich ihres Beystandes würdigen

wollen,

wollen, einige Vorzüge, wenigstens die Mittheilung dieses Werks, wenn ihnen daran gelegen ist, versprechen zu können.

Um mich und meine Absicht bekanter zu machen, und andere zu einem geneigten Beytrage aufzumuntern, werde verschiedene Preise aussetzen, und in den nächsten Stücken die nähern Bedingungen bekant machen; vorjetzo aber nur davon eine vorläufige kurze Anzeige thun, damit diejenigen, welche solche zu beantworten im Stande seyn mögten, gleich den Anfang machen können, sich dazu anzuschicken: Gemeiniglich wird bey dergleichen ausgebotenen Preisen die Frist zu kurz gesetzet, und dieses mag vornehmlich die Ursache seyn, warum so selten etwas gründliches in den Preisschriften zum Vorschein komt.

Zuerst bestimme einen Preis von hundert Dukaten für denjenigen, der zuverläßig und am besten zeigen kan, wie der Ertrag der Güter in Niedersachsen durch eine neue Einrichtung der Haushaltung merklich zu verbessern stehe, so daß die Verbesserung von Bestand ist und das Publikum dabey nicht leidet.

2) Eine Belohnung von funfzig Dukaten hat derjenige zu erwarten, der eine aus-

ausführliche Beschreibung von dem, in den Haushaltungen zu haltenden Viehe, als Pferden, Kühen, Schaafen, Ziegen, Eseln und Maulthieren; ihren Eigenschaften, Natur, Kennzeichen, Wartung, Futterung, Nutzung, Vermehrung, Krankheiten, und den Mitteln dagegen einliefert.

3) Eine gleiche Summe von **funfzig Dukaten** wird für denjenigen ausgesetzet, der die Theorie von dem Zuge der Luft völlig erklären wird, und wie wir davon rechten Gebrauch machen sollen. Durch einen bey den Feuerheerden und Oefen anzubringenden Zug, wird die Gewalt des Feuers merklich vermehret, und wir ersparen viel Holz: Bey stickhafter Hitze wünschen wir oft einen Zug in den Zimmern zuwege bringen zu können; wo uns derselbe zu einer andern Zeit höchst lästig und unangenehm, ja oft der Gesundheit schädlich ist: der Zug macht, daß Kamine nicht rauchen, und dadurch allein kan verhindert werden, daß gewisse Gemächer in einem Gebäude durch ihren unangenehmen Geruch sich nicht verhaßt machen.

4) Ein Preis von **zwanzig Dukaten** stehet demjenigen zu Dienste, welcher hinlänglich zeigen wird, worin eigentlich das von

den

den Naturlehrern bishero nur dem Namen nach bestimte Gluten, oder der Kleber, bestehet, welcher in den Steinen die Verbindung der Erdtheilgen, und in den Feldern die Fruchtbarkeit zuwege bringet; und wie wir solchen mit Nuzzen befördern können, um unser Land fruchtbar, das Holz dauerhaft, und unsere Wege vest und unveränderlich zu machen.

5) Ein ähnlicher Preis von **zwanzig Dukaten** wird demjenigen angeboten werden, der eine hinlängliche Beschreibung einliefert von allen Arten von Obst, die uns zur Nahrung dienen.

6) Noch werden demjenigen **zwanzig Dukaten** ausgezahlet werden, der die Lehre von der Sympathie und Antipathie der Thiere und Insekten gründlich ausführet. Es ist bekant, daß man blos durch den Geruch alle Tauben von einem Taubenschlage wegbannen, oder die mehrsten Tauben aus der Nachbarschaft zu sich locken kan: diejenigen, welche mit Immen umgehen, wissen, daß solche den Geruch von Pferden nicht leiden können, und daß, wer kein Gewissen hat, des Nachbarn Stöcke bald ausleeren kan: Es gehet mit sehr natürlichen Dingen und blos durch den Geruch zu, daß man alle Ratzen und Mäuse entweder aus ei-

nem Hause wegbannen, oder dahin viele aus der Nachbarschaft versamlen kan: die Jäger bedienen sich ähnlicher Mittel, um das Wild zu versamlen, und nennen es Witterungen. Auf ähnliche Art könten wir die uns so schädlichen Ungeziefer, z. E. Kornwürmer; Erdflöhe; Wanzen; Motten; Flöhe; Fliegen; Schnekken, und so weiter, wegschaffen, wenn wir recht wüßten, was ihnen angenehm oder zuwider ist.

7) Die Entdeckung, wie wir Menschen blos an unserm Körper den Zug der magnetischen Materie, welchen dieselbe stets nach Süden und Norden nimt, empfinden, und mithin ohne Zuziehung der Magnetnadel die Weltgegenden bestimmen können, würde nicht allein bey der Schiffahrt, sondern auch auf Reisen, Jagden und im Kriege von so grossen Nutzen seyn, daß sie wol verdienet, eine ähnliche Prämie von zwanzig Dukaten darauf zu setzen.

8) Eine Belohnung von zwölf Dukaten, bin bereit demjenigen auszuzahlen, der mir hinlänglichen, in der Ausübung bewährt befundenen Unterricht ertheilet, wie ich auf den Gütern jederzeit gut Bier und Brot haben könne; Es sind auf dem Lande zwo angenehme Sachen, wenn man stets Brot und Bier von

gleicher

gleicher Güte hat, da man nicht gleich, wie in der Stadt, nach einen andern Brauer oder Bekker schicken kan: Ich kan aber dieses Glück bey mir, aller angewandten Mühe ohngeachtet, nicht erlangen.

9) Auch verspreche demjenigen gleichfals **zwölf Dukaten**, der einen völlig ausgearbeiteten Unterricht einliefert, wie Pflanzschulen von Bäumen anzulegen sind, und eine Anweisung, von allen bisher bekant gewordenen Arten, Bäume zu vermehren oder zu veredlen.

10) Letztlich beweget mich meine Neugier, demjenigen **zwey Dukaten** anzubieten, welcher mir vollständigen Saamen vom gemeinen Farren-Kraute *Polypodium Filix*, Linn. bringet: nachdem bekant ist, daß der auf den Rücken der Blätter sich findende Staub keine eigentliche Frucht, sondern nur der befruchtende männliche Saamen-Staub ist, die rechte Frucht aber, welche sich ohne Zweifel in besondern Kapseln an der Wurzel finden muß, den Naturforschern bis dahin verborgen blieben ist.

Niemand wundre sich, daß ich auf eines so viele Preise ausbiete; Es hat der Eigennutz dabey den grösten Antheil; denn wenn mir jemand eine oder die andere Frage auf die Art,

wie ich verlange, und wie mich darüber weiter erklären werde, gründlich beantwortet, so werde den darauf gesetzten, bald wieder zu gewinnenden, Preis mit Vergnügen bezahlen.

Ich wäre geneigt, noch mehrere ähnliche Aufgaben bekant zu machen, z. E. wer die besten Regeln von bevorstehenden Wetter-Veränderungen, und wie aus der gegenwärtigen Witterung zuverläßig auf die Folgen zu schliessen sey, samlen würde, als eine Sache, woran in der Haushaltung so unendlich viel gelegen ist? Wer auf die Art, wie gegenwärtige Beschreibung des Pfluges eingerichtet ist, eine Theorie von unserm übrigen vornehmsten Fuhrwerke ausführen würde? Wer eine vollständige Vergleichung der holsteinischen und mecklenburgischen Schläge und Koppeln gegen unsere Bestellungsart anstellen würde? Wer eine gründliche Anweisung zum Flachsbau; eine Beschreibung von allen bekant gewordenen Arten von Korn; von Küchenkräutern; auch von den einheimischen Pflanzen überhaupt und deren Verhältnis gegen einander, geben würde? Es möchte mir aber als eine Art von Grospralerey ausgelegt werden, wenn auf einmal noch gröffere Summen blos aus meinen Mitteln zu Premien ausetzen wolte, da von den mehrsten keinen weitern Nutzen als die Beförderung des

gemeinen Bestens zu hoffen hätte: Vielleicht beweget mein Exempel andere Menschenfreunde dazu, mit kleinen Summen zu Hülfe zu kommen.

Im übrigen hoffe ich, daß nicht sowol die Begierde nach einen zu hoffen habenden Gewinst, als vielmehr ein löbliches Bestreben, etwas mit zum gemeinen Besten beyzutragen, alle Freunde der Landwirthschaft, und insbesondere meine Gönner aufmuntern solle, obigen von mir aufgeworfenen Fragen weiter nachzudenken, und ihre Anmerkungen, wenn sie gleich die Frage nicht ganz erschöpfen möchten, sondern nur einzeln sind, mir mitzutheilen; vielleicht läßt sich doch aus den Anmerkungen von mehrern etwas brauchbares entwerfen.

Endlich muß noch erwehnen, daß ich, um wegen der Maassen meinen Nachbaren desto verständlicher zu werden, den auf der ersten Kupfertafel befindlichen Maaßstab so eingerichtet habe, daß er genau einen ganzen Kalenbergischen Schuh, oder eine halbe Elle; so wie der von der zwoten Tafel einen halben Schuh oder sechs Kalenbergische Zolle enthalten solle; da aber die Maasse auf den Abdrücken nicht genau zutrift, so werde in einem der nächsten Stücke mich bemühen, nicht allein die hiesige Maassen

auf

auf das genaueste zu bestimmen, sondern auch die übrigen bekanten Maassen dagegen und unter einander zu vergleichen.

Hannover, den 28ten Septemb. 1764.

Et nous ferons, si non des Docteurs admirables.

Au moins des Citoyens, des Hommes estimables.

Epitr. div.

I.

Der Pflug.

* * *

Quel Rodrigue aujourd'hui daigne jetter la vüe
Sur le noble inſtrument, que nous nommons
Charrue ?
Inſtrument vil à voir, ſans lequel toutefois
Les Sceptres tomberoient hors des mains
de nos Rois.

Epitr. div.

Vorbericht.

Unter allen unsern Haushalts-Instrumenten ist der Pflug das erste und vornehmste:

Auf dem Pfluge beruhet das Wesentliche von unserm Ackerbau; Wer solchen recht zu führen weiß, erndtet gut Korn; und wer ihn verabsäumet, wird sein Land nicht zu rechter Fruchtbarkeit bringen, wenn er auch solches noch so stark dünget, und noch so vielen Fleiß auf Zubereitung des Saamens wendet.

Man findet zu Zeiten ganze Dorfschaften oder einzelne Hauswirthe, welche vorzüglich verstehen, den Pflug recht zu stellen und zu führen, und ihre Früchte werden sich merklich von allen übrigen unterscheiden. Da aber in grossen Haushaltungen die Knechte, welche nicht für sich, sondern für ihren Brodt-Herrn pflügen, sich wenig darum bekümmern,

mern, ob der Pflug recht oder unrecht gehet, da sie selten recht verstehen, wie sehr an rechter Stellung des Pfluges gelegen sey; So ist um so nöthiger, daß derjenige, dem die Aufsicht einer Haushaltung anvertrauet ist, selber darnach sehe, daß die Pflüge, welche er zu Felde schicket, auch gehörig gestellet und geführet werden. Es ist nicht selten von grosser Wichtigkeit, ob ein Pflug auch nur einen halben Zoll breiter, oder schmähler; flächer, oder tiefer eingreifet: Soll ein Haushälter seinen Pflug aber recht stellen, so muß er vorher ihn, und seine Theile, auch wozu ein jedes nutze, kennen:

So einfach dieses Instrument dem ersten Ansehen nach ist, so künstlich ist es in seiner Zusammensetzung, und so viel ist daran gelegen, daß alle Theile sich in rechter Proportion und Stellung daran befinden.

Es ist also ein Fehler bey uns, wenn wir dessen Verfertigung auf dem Lande schlechten Pfuschern überlassen, welche gar keine Begriffe von den Eigenschaften eines guten Pfluges haben; sondern, wie es ihnen ohngefehr gut dünket, oder wie es ihnen von ihrem Lehrmeister gezeiget worden, einige Stücke Holz zusammen schlagen, und solchen das Geschick eines Pfluges geben. Dahero, so mancher Ort, so manche Art von Pflügen, und so manche Veränderung in dessen Theilen. Es ist zu bewundern, da der Pflug durchgehends nur einerley Gebrauch hat, daß man bis hieher wegen dessen vortheilhafter Einrichtung nicht mehr überein kommen ist. Da alle Pflüge nicht gleich gut seyn können, sondern eine

Art

Art nothwendig Vorzüge vor der andern haben muß, so solte man sich mehr bemühen, die Vorzüge auszuforschen, näher zu bestimmen, und bekanter zu machen, damit ein jeder Haushälter suchen könte, solche bey sich einzuführen.

Fast in allen ökonomischen Büchern werden Pflüge beschrieben, insonderheit wird in den ökonomischen Nachrichten von mehreren Arten sächsischer Pflüge ausführlich Nachricht gegeben.

Nirgends aber finde ich die Eigenschaften eines vollkommenen Pfluges, und worauf ein Haushälter dabey zu sehen habe, recht gründlich abgehandelt; noch weniger wird gezeiget, wie er nach unserer Landesart recht bequem eingerichtet und verbessert werden könne.

Um einen Pflug überhaupt beurtheilen zu können, wird erfordert:

1) Daß man denselben, dessen Theile, Einrichtung, Verbindung und Zusammensetzung, oder überhaupt seine **Struktur** sich bekant mache.

2) Daß man ferner wisse, wie und wozu er gebrauchet wird. Da man denn

3) erkennen lernet, was zu einem vollkommenen oder guten Pfluge erfordert wird, dies nenne ich die **Theorie eines Pfluges.** Halten wir sodann

4) die Regeln eines guten Pfluges gegen die Struktur des Pfluges, den man an jedem Orte vor sich hat, so beurtheilen wir, ob solcher verbessert werden kan. Und wir urtheilen

5) um so sicherer, ob und wo sich Verbesserungen anbringen lassen? wenn wir uns auch fremde angepriesene Pflüge bekant machen, und solche mit den unsrigen vergleichen, mithin erforschen, worin sie unterschieden sind, und ob der Unterschied einen Vorzug vor den unsrigen habe?

Da der Pflug eines unserer vornehmsten Werkzeuge ist, so verdienet er vorzüglich unsere Betrachtung, und daß wir die erste Abhandlung in diesen Blättern ihm widmen.

Ich habe, um ein Muster vor mir zu haben, einen Pflug von einem meiner Güther mit allem möglichsten Fleiße selber abgezeichnet; Nicht eben, weil er vollkommen ist, sondern weil ihn weniger unvollkommen als andere dargegen gehaltene finde, und vielmehr daran gewisse Vorzüge zeigen kan.

Es ist dieser Pflug indessen in der Gegend nicht allgemein. Unter den vielen daherum befindlichen Rademachern ist nur ein einziger, der ihn auf diese Art verfertiget, und man sorget dafür, daß, ob er gleich entferneter wohnet, dennoch von ihm alleine nur die Pflug-Arbeit verfertiget werde: Im übrigen ist merkwürdig, daß in einem so kleinen Distrikte, wo einerley Erdreich und einerley Art solches zu beackern ist, dennoch nicht einerley Pflüge gefunden werden.

Meinen

Meinen Vortrag werde auf folgende Art einrichten:

1) Werde eine genaue Beschreibung eines Pfluges nach allen dessen Theilen geben; den Abriß davon erläutern, und die gebräuchlichen Benennungen erklären.

2) Werde einen Versuch machen, ob sich die Theorie eines guten Pfluges und worauf ein Haushälter dabey zu sehen habe, nach gewissen Grundregeln bestimmen lasse?

3) Werde ich noch untersuchen, ob und wo sich Verbesserungen anbringen lassen mögten?

Gegenwärtige Abhandlung hat also drey Abtheilungen:

1) Die Struktur des Pfluges.

2) Die Theorie des Pfluges.

3) Dessen Verbesserung.

Letztere wird aber um deswillen nicht gleich folgen, wenn etwa andere Freunde der Landwirthschaft annoch Vorschläge dazu an Hand geben und einschicken wolten. Es wird ihnen solches leichte seyn, wenn sie meine Beschreibung und Theorie mit den Pflügen ihres Ortes zu vergleichen die Gewogenheit haben, und wenn diese etwas besonders voraus haben solten, solches melden wollen.

Ich empfehle solches, des allgemeinen Nutzens wegen, auf das angelegentlichste, und wiederhole im übrigen den Wunsch des Homes, (S. oekon. physic. Abh. XVI. Theil. S. 889.) „Daß ein „practischer Landwirth, der in der Mechanik erfahren ist, die Grundsätze entwerfen mögte, nach „welcher man die Pflüge bauen und das Pflügen „einrichten solle; Er würde sich um die Welt sehr „verdient machen.“

Erste

Erste Abtheilung.

Die Struktur eines Pfluges.

Jedermann weiß, daß der Pflug ein Instrument ist, dessen wir uns zu Umbrechung unserer Aecker und Felder bedienen.

Wollen wir uns die Struktur eines solchen Pfluges bekant machen, so haben wir auf dreyerley zu achten.

1) Müssen wir alle dazu gehörige Theile kennen.

2) Sollen wir uns bekant machen, wie jeder Theil sowol bey uns als anderer Orten benant werde.

3) Ist zu zeigen, wie jeder Theil gestellet und geordnet, und wie alle unter einander verbunden sind.

Warum ein jeder Theil vorhanden, und so und nicht anders gestellet seyn müsse, damit der Pflug recht brauchbar werde? soll in der folgenden Abtheilung gezeiget werden.

Ich werde meinen Lesern nicht deutlicher werden können, als wenn ihnen, mit Vorbeygehung anderer weniger nutzbarer fremder Pflüge, einen Abris von dem in der Gegend von Hameln auf meinem Guthe gebräuchlichen Pfluge, nach dem Originale verfertiget,

vorlege; alle und jede daran befindliche Theile bemerklich mache, und deren unterschiedene Benennungen, die sie theils bey mir, theils in andern Gegenden von Deutschland haben, beyfüge.

Ich habe die Zeichnung blos scenographisch ohne weitere Schattirung gemacht, damit ein jeder daran die rechte Stellung und Proportion der Theile am besten ersehen, auch eines jeden Grösse genau nachmessen könne; weshalben denn bey den wenigsten Theilen deren eigentliche Maaße beyzufügen nöthig gewesen, als welche der Maasstab ergiebet.

Um weiter kenntlich zu machen, wie die Struktur der Pflüge an andern Orten ofte abweiche, habe Tab. II. verschiedene, in andern Gegenden gebräuchliche, Theile und Veränderungen dargestellet; und endlich Tab. III. gezeiget, wie der Pflug auf dem Felde gebrauchet wird; um aus beyden in der folgenden Abtheilung desto besser die beste Einrichtung eines Pfluges und dessen Theorie demonstriren zu können.

Es bleibet also übrig, die Erklärung dieser dreyen Tafeln hinzuzufügen.

Erklärung der ersten Tafel.

Fig. I. Ein Pflug, wenn er ordentlich stehet, wie er von der linken Seite anzusehen ist. (§. 22, 40.)

Fig. II. Der nemliche Pflug, wenn man von oben hineinsiehet. (§. 14, 35, 43.)

Fig. III. Der nemliche Pflug, wie er von unten anzusehen ist. (§. 14, 18, 35, 37, 40.)

Fig. IV. Zeiget einen lang und tief gestelleten Pflug. (§. 22, 23, 24, 25.)

Fig.

Fig. V. Zeiget einen kurz und flach gestelleten Pflug. (§. 22, 23.)

Fig. VI. Das Vorder-Gestelle alleine, wie es von der hintern Seite anzusehen ist. (§. 24.)

Fig. VII. Das zum Vorder-Gestelle gehörige Gezünge besonders, und dessen Stellung zur rechten und linken. (§. 30.)

Fig. VIII. Die zum Vorder-Gestelle gehörige, unten Nr. 39 beschriebene, Lichte. (§. 49.)

Fig. IX. Ein Sech, oder das Vorder-Eisen vom Pfluge besonders. S. Nr. 3. (§. 35.) Dessen oberer Theil a von 12 bis 14 Zoll lang, heisset der Griff; der untere b, aber von 9 Zoll lang, die Schneide des Sechs.

Fig. X. Eine Pflug-Schar oder Pflug-Schaar nach einem Winkel von 45 Graden, daran die Schneide 11 bis 13 Zoll lang, und die Breite von e nach f 8 bis 9 Zoll ist. (§. 36.)

Fig. XI. Stellet die Zucht von dem Vorder-Gestelle abgesondert dar. (§. 30.)

Fig. XII. Die Zucht-Kette besonders. S. unten Nr. 41. (§. 44.)

An dem Pfluge überhaupt sind zu bemerken.

Der ganze Theil A A ist der eigentliche Pflug, oder der Körper des Pfluges. (§. 45.)

Der hintere Theil B B wird der Pflug-Kasten genant. (§. 42.)

C C ist der Grindel (Gründel; Grengel; Pflug-Balke; Pflug-Baum) worauf eigentlich der Pflug beruhet, wodurch alles zusammengehalten wird,

wird, und seine Richtung erhält, (§. 26, 43.) dessen ganze Länge hält hier 6 Schuh 10 Zoll Calenberg. Maaß.

D ist das **Vorder-Gestelle** oder die **Pflug-Karre.** (§. 24.)

Die punktirte Linie E F zeiget die Direction an, welche der Pflug in jeder Stellung nimt. (§. 22, 43.)

Erklärung derer an dem Körper des Pfluges zu bemerkenden Theile, als:

1) Insbesondere am Grindel.

IIII) Vier, fünf bis sechs, (auch wol bis zehn) **Vorstecklöcher** (§. 25.) durch welche der Körper des Pfluges mit dem Vorder-Gestelle verbunden wird, zugleich auch der Grindel lang und kurz gestellet werden kan.

2) Der **Vorsteck-Nagel**, welcher den Grindel am Vorder-Gestelle vesthält. (S. unten Nr. 41.)

3) Das **Sech** (das Säge; der Kolter; das lange Messer; das Vorder-Eisen; das Pflug-Eisen) (§. 35.)

Not. Das hier Fig. I. IV. V. abgezeichnete, stellet ein durch den Gebrauch schon abgenutztes und mehrentheils weggeschliffenes Sech dar: dagegen Fig. IX. zeiget, wie es neu gestaltet seyn muß.

4) Der **Bauch** des Grindels, von da er nach beyden Seiten zugespitzet zulaufet. (§. 43.)

5) Das **Sech-Loch**, $2\frac{1}{2}$ Zoll ins gevierte weit, worin das Sech 3, vestgekeilet, und mittelst Veränderung der Keile gestellet wird. (§. 35.)

6) 6. Zwey **Sech-Ringe** oder **Zieh-Bänder**, welche

welche an beyden Seiten des Sech=Loches um den Grindel geleget werden, um bey dem vestkeilen das aufbersten des Grindels zu verhindern. (§. 43.)

7) Das Gries=Säulen=Loch, worin die Gries-Säule 9, gezapfet wird. (§. 43.)

8) Das hintere durch den linken Sturz 13, gezapfete Ende des Grindels. (§. 43.)

2) Insbesondere an dem Pflug=Kasten.

9) Die Gries=Säule (Grües=; Griech=; Kriech=; Griff=; Pflug- oder Haupt=Säule,) durch welche der Grindel c mit des Pfluges Haupte 11 verbunden wird. (§. 39.)

Diese Gries=Säule ist oben durch das Gries-Säulen=Loch 7 in den Grindel, und unten in des Pfluges Haupt gezapfet. (§. 26, 39.)

10) Die **Pflug=Schar**, (das breite Eisen) S. fig. X. an welchem a die **Molder=Seite**, d die **Schneide**, und e die **Griff=Seite** genant werden, fff sind drey platte eingelassene Nagel mit breiten Köpfen, womit die Schar an des Pfluges Haupt bevestiget wird. (§. 36.)

11) Das **Pfluges=Haupt**, (das Heut) ein plattes ausgeschnittenes Brett von vestem Holze, in welches die Gries=Säule 9, und der linke Sturz 13 gezapfet wird, und welches zugleich die Pflug-Schar 10 vesthält. (§. 37.)

12) Eine eiserne Schiene, um das Abschleifen des Hauptes an der Molder=Seite zu verhindern.

13) Der linke **Pflug=Sturz**, (der Sattel=Riester, Pflug=Sterze) welcher bey 9 in das Pfluges=

Haupt

Haupt gezapfet, und bey 8 an den Grindel bevestiget wird. (§. 40.)

14) Der rechte Pflug-Sturz, welcher durch die Sprosse (§. 40.)

15) mit dem linken Sturz verbunden, und vermittelst der beyden hölzernen Nagel hh an das Streich-Brett 16 bevestiget wird. (§. 40) Er ist kürzer als der linkere, Fig. II. und stehet oben auch niedriger. Fig. II.

16) Das Streich-Bret, (Muhl- oder Rester-Bret) welches vorne durch die beyden hölzernen Nagel ii an die Gries-Säule 9; durch die Nagel hh an den rechten Sturz 14; und durch die Sprosse (§. 38.)

17) an den linken Sturz 15 bevestiget wird: diese Sprosse dienet zugleich zum Tritte, um den Fuß darauf zu setzen, wenn der Pflug in die Erde getrieben werden soll. (§. 40.)

18) Untere Seite, am hintern Ende des Streichbretes 16, welche etwas ausgeschnitten und von der Erde erhaben seyn muß, damit die lose Erde drunter weg spielet, ohne daß das Streichbret schleppet. (§. 38.)

19) Ein lederner am Streichbrete veste genagelter Rieme, worin die Pflug-Reute gestecket wird. (§. 50.)

Erklärung derer am Vorder-Gestelle zu bemerkenden Theile.

20) Das rechte Rad 24 Zoll hoch, (§. 45.)

21) Das linke Rad 22 Zoll hoch; jedes ist mit eisernen Schienen beschlagen.

Die

Die Theile des Rades sind

k, Acht Speichen.

l, Die Nabe, (§. 45.) Von denen die rechtere kürzer ist, wie die linke.

m, Die Lauf-Spille, welche an beyden Seiten, so weit die Räder stecken, vierkantigt ist.

n, Ein vorgestecktes und umgebogenes Splint vor jedem Rade, um solches an der Lauf-Spille statt der Lünzen veste zu halten. (§. 45.)

o, o, o, Drey eiserne Speichen-Ringe um jede Nabe, um das Aufbersten zu verhindern. (§. 45.)

23) Der Rumpf, oder die eigentliche Axe; durch welche die Lauf-Spille durch und durch gehet, und mit den Rädern zugleich umläufet. (§. 45, 48.)

Dieser Rumpf trit oben bey p p an beyden Seiten über die Naben von den Rädern, damit keine Erde an die Lauf-Spille falle.

24) 24. Zwey Ax- oder Pflug-Gestell-Ringe, welche um den Rumpf gehen, um dessen Aufbersten zu verhindern.

25) Das Zungen- oder Deichsel-Loch, etwas mehr rechter Seits im Rumpfe.

26) Die durch den Rumpf gehende und darin bevestigte Zunge, (in Sachsen das Walterchen.)

27) Die Zucht, welche mit dem Kolben Fig. XI. q auf die Zunge passet, und vermittelst des hölzernen Nagels r damit verbunden wird.

Beydes, Zunge und Zucht zusammen, wird das Gezünge genant. S. Fig. VII. (§. 47.)

28) Ein dünner durch die Zucht gehender eiserner Zungen-Nagel.

29)

29) Eine kleine mit einem Krampen an der Zucht bevestigte Kette, woran der Zungen-Nagel hanget.

30) Drey durch das Gezünge gebohrete kleine Löcher, durch welche, und vermittelst des Zungen-Nagels, das Gezünge und zugleich der Pflug bald rechts bald links gestellet wird. (§. 30.)

31) Zweyter Kloben am Vorder-Ende der Zucht. (§. 47.)

32) Hölzerner, durch den Kolben gehender Wagen-Nagel.

33) Die Vorlege-Wage, welche in dem Kloben 31 beweglich ist, und von dem Wagen-Nagel 32 veste gehalten wird. (§. 50.)

An dieser Wage sind zu bemerken:

ss, Zwey auf jedes Ende der Wage geschobene Ringe.

tt, Zwey auf die Wage genagelte, vorne aufgebogene Eisen, um das Abschurren jener Ringe zu verwehren.

uu, Zwey in den Ringen ss hangende Haken, worin die Schwengel von den Pferden gehangen werden.

34) Zwey in den Rumpf gezapfete, oben etwas auseinander stehende Stender. (§. 46.)

35) Ein überher liegender Quer-Balken, durch welchen bey w w jene Stender gehen.

Stender und Quer-Balken zusammen, pfleget man den Pflug-Galgen zu nennen. (§. 46.)

36) 36) Zwey durch die Krampen xx an den Querbalken bevestigte Ringe, durch welche die Leitschnüre gezogen werden, damit solche nicht zwischen die Räder fallen. (§. 46.)

37)

37) Oefnung in den Querbalken 35, worin das Pflugbeil gesteckt wird. (§. 46.)

38) Das Pflug=Beil. (§. 33, 46, 50.)

39) Die Lichte, S. fig. VIII. ein auf dem Rumpfe liegendes Bret; deren beyde Einschnitte y y an die Stender 34 passen, und welche zwischen den Stendern erhöhet, oder auch gar weggenommen werden kan. (§. 24, 49.)

40) Vördere Ende des Grindels, wie er auf der Lichte ruhen muß. (§. 44)

41) Die Pflug=Zug= oder Zucht=Kette, S. fig. XII. welche den Körper des Pfluges A mit dem Vorder=Gestelle D verbindet. (§. 44.) Daran sind zu bemerken

α) Ein eckigter Ring, welcher bey z um die Zunge gehangen wird.

ββ) Kettenglieder, an welche ein andrer Ring γ) hanget; dieser hält den Vorsteck=Nagel oder Vorstecken δ), welcher in die zuerst beschriebene Vorstecklöcher Nr. 1. passet.

Erklärung der zwoten Tafel,

welche einzelne Theile von Pflügen aus andern Gegenden darstellet, um daraus die Verschiedenheit derselben zu erkennen, auch Vergleichungen anstellen zu können.

Fig. I. Ein Pflug mit einer einfachen Pflug=Stürze von der linken Seite.

a) Eine gerade ausgehende Pflug=Stürze, wie sie bey Hannover gebräuchlich ist. (§. 40.)

b) Die Handhabe daran. (§. 40.)

c) Der Zapfe des Grindels, welcher gekeilet wird. (§. 26.)

d) Der untere Grindel-Keil. (§. 26, 43.)

e) Der obere Grindel-Keil.

f) Ein krummes Sech. (§. 35.)

g) Eine vorne zugerundete Gries-Säule, mit einer zu Verhinderung des Abschleifens eingelassenen eisernen Schiene. (§. 39.)

h) Der im Grindel bewegliche Kopf der Gries-Säule. (§. 43.)

i) Ein in die Pflug-Stürze gebohreter hölzerner Nagel, wohinter der Reitel geklemmet wird, um den Pflug damit zu regieren. (§. 40.)

k) Ein Molderbret, welches in die Gries-Säule und Stürze eingelassen oder eingefalzet wird, und verhindert, damit keine Erde in den Pflug-Kasten falle. (§. 41.)

l) Die äussere Ecke von des Pfluges Haupte, welche, um das Abschleifen zu verwehren, in sandigten und steinigten Gegenden unten mit einer eingelassenen eisernen Haupt-Sohle versehen ist. (§. 42.)

m) Ein Zieh-Band um den Grindel, um das Aufbersten des Griessäulen-Lochs zu verhindern. (§. 43.)

n) Zehn bis dreyzehn durch den Grindel gebohrete Vorsteck-Löcher. (§. 25, 43.)

o) Eine eiserne unter den Grindel genagelte Plate, damit er sich nicht abnutzen kan, wo er aufliget.

p) Die Räder am Vordergestelle, von einem sächsischen Pfluge, das zur rechten 18, und das

zur

zur linken 15 Zoll hoch; welche mittelst durchgebohreter Kreutz-Speichen gleich an die hölzerne Lauf-Spille bevestiget sind. (§. 45.)

q) Ein Knie unter der Zucht, damit diese, beym Umwenden mit dem Pfluge, nicht in die Erde fassen möge. (§. 47, 50.)

r) Ein eiserner Krampe oder lederner Rieme, worin die Leitschnüre bevestiget werden. (§. 40.)

Fig. 2. Ein Vordergestelle von hinten zu anzusehen, nach sächsischer Art, woran die Pflug-Lade aus einem Stücke ist.

a) Die **Pflug-Lade**; (das Pflug-Stöckgen) anderthalb Fuß breit, 1 Fuß 2 Zoll hoch, und 3 Zoll dicke, aus einem Stücke. (§. 50.)

b) Das Deichsel-Loch (das Zungen-Loch.)

c) Das Zucht-Loch, wodurch die an der äussern Seite mit einem Krampen bevestigte Zucht- oder Grindel-Kette gehet.

d) e) Die beyden, die Lauf-Spille veste haltende **Lauf-Bänder.** (§. 48.)

f) Die hölzerne frey liegende Lauf-Spielle. (§. 45.)

g) Das rechte Rad von 18 Zoll hoch. (§. 45.)

h) Das linke Rad von 15 Zoll.

i) Der Pflug-Sattel, (das Girr-Holz) §. 31.

k) Eine Hohl-Kehle, worin der Grindel ruhet.

l) m) Zwey eiserne Sattel-Nagel; womit der Sattel i an die Pflug-Lade a bevestiget wird, und welche zugleich das Ausspringen des Grindels hindern. Man stecket auch an deren Stelle nur zwey hölzerne Stöcke in den Pflug-Sattel.

n) Eine Fuge im Girr=Holze, worin die Leyer bevestiget wird.

o) Die linkere Seite der Axe, worauf an andern Orten die Leyer gestellet wird. (§. 31.)

Fig. 3. Das Vorder=Gestell von einem steyerbergischen Pfluge, von der hintern Seite:

a a) Die an die Lauffspille gedrehete Naben von den Rädern. (§. 45)

b b) Die beyden Räder von gleicher Höhe, ohnbeschlagen.

c) Der Rumpf. (§. 48.)

d) Das Zungen= oder Deichsel=Loch.

e e) Die beyden in den Rumpf gezapfete Stender; welche

f f) Am untern Ende mit einer doppelten Reihe Löcher durchboret sind.

g) Die Lichte, welche vermittelst zweyer durch die Löcher ff gesteckter Nagel nach Belieben erhöhet oder erniedriget wird. (§. 49.)

Diese Lichte ist gleich dem Pflug=Balken mit verschiedenen auf einander passenden Löchern durchboret. (§. 24.)

h) i) Zwey, durch den Balken und die Lichte gesteckte Stöcke, durch welche der Grindel rechts oder links gestellet wird, nachdem es die Umstände erfordern. (§. 29.)

k) l) m) Der Pflug=Balke, welcher mit verschiedenen Löchern durchboret ist.

n) Ein in dem Balken bevestigter hölzerner Bügel, welcher das Abfallen der Leitschnüre hindert. (§. 46.)

o) Das Beil=Loch ausserhalb des linkern Stenders. (§. 46.)

Fig.

Fig. 4. Eine Zunge von einem steyerbergischen Pfluge, von oben vorgestellet. (§. 30.) Und

Fig. 5. Eben dieselbige Zunge von der Seite, um den beweglichen Kloben zu zeigen. (§. 30.)

Daran ist zu bemerken:

a) Die Zunge selber, welche vorne breiter wird, und bey

b) c) d) dreymal durchboret ist.

e) Der oben aufliegende bewegliche Kloben, wodurch vermittelst des Nagels c, der Pflug rechts oder links gerichtet wird. Man nimt auch wol zu diesem Kloben einen krum mit einem Knie gewachsenen Ast; dessen Knie statt des Nagels f durch die Zunge gestecket wird.

Fig. 6. Das Gezünge mit einer Leyer von einem hannoverschen Pfluge. (§. 31.)

a) Die *Leyer.*

b) Nagel, welcher das eine Ende der Leyer an der Zunge bevestiget.

c) Die in dem Rumpfe von einer Seite zur andern bewegliche Zunge.

d) Die durch das hintere Ende der Leyer geborete Löcher.

e) Ein eiserner Nagel, durch welchen und vermittelst der Löcher d die Leyer kurz oder lang, mithin der Pflug rechts oder links gestellet wird. (§. 31.)

f) Nagel, welcher die im Rumpf bewegliche Zunge c veste hält.

g) Kloben, worin eine Deichsel bevestiget wird, wenn man mit Ochsen oder mit vier Pferden pflüget.

h) i) k) Drey durch die Wage geborete Löcher, wodurch man einem oder andern Pferde eine Erleichterung giebet, oder auch den Pflug richtet. (§. 32, 47.)

Fig. 7. Eine Wage und Schwengel, zu dreyen in eine Reihe zu spannenden Pferden. (§. 50.)

a) Die vorbeschriebe Zunge. fig. 4.

b) Nagel, welcher den Kloben mit der Zunge verbindet.

c) d) e) Drey durch die Vorlege-Wage geborete Löcher, wodurch dieselbe rechts oder links gestellet wird. (§. 32.)

f) Nagel, welcher an der rechten kürzern Seite der Vorlege-Wage den Kloben veste hält.

g) Klobe, worin sich die Wage beweget.

h) i) k) Drey durch die Wage geborete Löcher, wodurch auch diese vermittelst des Nagels h, rechts oder links gestellet wird. (§. 32, 50.)

l) m) n) Drey in einer Reihe stehende Schwengel, so daß das Pferd in l in der vorhin gezogenen Furche gehet.

Fig. 8. Eine nicht veste genagelte, sondern nur an des Pfluges Haupt geschobene Pflugschar, aus einem Winkel von 38 Graden. (§. 36.)

a) b) Deren Schneide 12 Zoll lang, die äussere Spitze b stehet von der Molder-Seite c ohngefehr 7 Zoll ab.

d) Das Scharblech, wodurch die Schar bevestiget wird.

e) Eine in die Gries-Säule geschlagene eiserne Krampfe, in welche das Scharblech d geschoben, und vermittelst eines Bolzens oder Vorsteckers

steckers von Holz bevestiget, mithin die Schar in ihrer Stellung erhalten wird.

Mittelst Wegziehung dieses Vorsteckers nimmet man die Schar vom Haupte ab, so ofte als man will, oder als etwas daran zu bessern nöthig ist.

Fig. 9. Eine ähnliche Schar nebst des Pfluges Haupte. (§. 36.)

a) b) Die Schneide der Schar nach einem Winkel von 32 Graden, 13 Zoll lang.

c) d) Die Richtung des Streichbretes nach gleichem Winkel. (§. 37.

e) Die vorne nach dieser Richtung zugeschärfete Gries-Säule. (§. 37.)

f) Das eingefalzete Molder-Bret. (§. 42.)

Fig. 10. Eine gestückte Pflugschar. (§. 36.)

a) b) Die Schneide von der Schar, welche mit zwey Nageln an des Pfluges Haupt bevestiget wird.

c) d) Eine besonders geschmiedete eiserne Schiene, welche an der Molder-Seite vorgeleget wird.

Fig. 11. Ein Streichbret von der rechten Seite. (§. 38.)

a) Die untere vorne voraus stehende Spitze.

b) Die hintere sich allgemählig von der Erde erhebende Seite.

c) Ein Ausschnit am hintern Ende des Streichbretes, damit die Erde desto besser unter wegspielen könne.

d, d, d) Eiserne an der Kante herum gelegete Schienen, zu Verhütung des Abschleifens.

e) Ein Einschnit oben am Streichbrete, worin der Reitel gesetzet wird, um dem Pfluge einen Druck an der rechten Seite zu geben. (§. 40.)

f) Eine eiserne Schiene, das Seiten=Blech genant, durch welche das Streichbret mit Nageln desto vester an die Gries=Säule und den Grindel gefuget werden kan.

Fig. 12. Der Pflug=Reitel (§. 50.) oder Reute.

a) Das Eisen.

b) Der Stock.

c) Die Handhabe.

Erklärung der dritten Tafel,

welche die unterschiedenen Richtungen der Pflüge, und deren Gebrauch auf dem Felde zeiget.

Fig. 1. A B C D E zeiget, wie der Pflug die gemachte Furchen umwerfen, und alle ordentlich von der linken zur rechten Seite so legen müsse, daß die Oberfläche zu unterst zu liegen komme. (§. 13.)

F ist eine nicht ganz umgelegte, sondern über Kante stehen bleibende Schwarte.

G ist eine im Grunde von dem Pfluge nicht mal völlig losgerissene, also wieder zurückfallende Schwarte.

a) Ist die zulezt ausgepflügte Furche, woraus die Schwarte A genommen worden. (§. 18.)

b) Ist der jezo von dem Pfluge umzuwerfende Riemen.

c) Das rechte an der Kante der Furche hergehende Rad.

d) Das linkere hoch auf der Oberfläche des Feldes e laufende Rad.

e) Die Höhe des Feldes.

f) Die schief stehende Axe mit dem Rumpfe.

g) Der in der Ecke an dem rechten Stender h liegende Grindel. (§. 44.)

Fig. 2. Zeiget im Grundrisse die Richtung des Pfluges und von dessen Zubehör. (§. 18, 34.)

a) b) Ist die vorhin von dem Sech gezogene Linie, an welcher nun das rechte Rad e hergehet. (§. 34, 45.)

c) d) Die jezt vom Sech zu beschreibende neue Linie. (§. 18.)

e) Das rechte in der Furche tief laufende Rad.

f) Das linke hoch auf der Oberfläche des Landes laufende Rad.

g) Das Pferd rechter Hand oder in der Furche.

h, h) Die vorhin gezogene Furche, worin das Pferd g tief gehet.

i) Das Pferd linker Hand oder auf der Furche.

k, k) Oberfläche des Feldes, welche umgebrochen wird, und worauf das Pferd i gehet.

l) Der hinter dem Pfluge hergehende und ihn regierende Führer.

m) Die neue Furche, welche der Pflug in der jetzigen Stellung ziehet, und worin der Führer I gehet.

n, n) Die Mittel-Linie zwischen den beyden Pferden.

o) Stellung des Sechs im Grindel.

p) Das hintere Ende des Grindels zu des Führers linker Hand, also ausserhalb der Linie c d.

q) Die Spitze des schiefliegenden Grindels, welche auf der Axe ausserhalb der Linie c d lieget, aber nach der rechten Seiten zu.

r) Eine platt auf dem Rumpfe liegende Leyer von einem hannoverschen Pfluge. (§. 31.)

s, s) Die beyden Stender, von welchen der linkere, um der Leyer Platz zu lassen, beynahe in die Mitte des Rumpfes stehet. (§. 31.)

Fig. 3. Zeiget, wie die Felder durch das Pflügen entweder erhöhet oder flächer gemachet werden; wovon die Erklärung in der folgenden Abhandlung wird gegeben werden.

A. B. C. drey Beete oder Stücke von einerley Breite und Ründung; wovon aber

B. zusammen gepflüget und auf dem Mittelrücken erhöhet; und

C. das dritte Beete, von einander gepflüget und erniedriget werden soll.

a, b, c) Ist die Erde auf 4 bis 6 Zoll tief, so weit sie umgebrochen werden soll. Kommet nun

die

die Krume nach dem umpflügen wie vorhin zu liegen, so behält das Feld A nach dem Pflügen die nemliche Ründung, wie in d e f.

Wird aber das Feld B zusammengepflüget, so kommet auf den Mittelrücken b g mehr Erde zu liegen, wie vorhin; mithin wird solcher von g nach h erhöhet; und an den Furchen f i erniedriget.

Wird hingegen das Beete C von einander gepflüget, so kommet an beyden Seiten auswärts nach den Furchen i m mehr Erde, und der Mittelrücke wird von l nach k ausgehöhlet, folglich die ganze Ründung des Beetes C so viel flächer.

Die überher gezogene Linie n o zeiget, um wie viel demnach das Beete B gegen A jetzt erhöhet, das Beete C aber gegen A erniedriget worden, und um wie viel merklicher jetzt der Unterscheid zwischen B und C sey.

Fig. 4. Zeiget, wie die Oberfläche eines Feldes mit gleichen Furchen, sowol in die Breite als Tiefe, umgebrochen werden soll.

A B C D ist ein vierseitiges umzupflügendes Feld.

q r s t zeiget die Tiefe an, auf welche es umgebrochen werden soll. Der Pflug muß also von a nach b, und so durchaus gerade Linien beschreiben, nicht aber in Zick zack von einer Seite zur andern nach c, d, e, f, g, h. ausweichen. (§. 19, 22.)

E F G H sind Furchen von einer Breite.

I K sind halb so breit wie die vorigen, aber etwas tiefer. (§. 33.)

L M N noch etwas schmalere und ganz tief herausgehohlete Furchen.

O P ganz breite, aber flache Furchen. (§. 27.)

Bey p q r fasset der Pflug keinen ordentlichen Riemen Erde, sondern greifet nur an der äussern Kante bey q in gehöriger Tiefe ein, bleibet aber an der Molder-Seite bey r zu flach.

Bey l m p fasset hingegen der Pflug an der Molder-Seite m zwar in gehöriger Tiefe ein; die äussere Kante der Schar bey p stehet aber in die Höhe.

In beyden Fällen bleibet also ein Keil Erde m p q stehen, welcher mit umgebrochen werden sollen, und durch dessen Zurücklassung das Feld in Unordnung geräth. (§. 20, 21, 40.)

Zwote Abtheilung.

Die Theorie des Pfluges.

§. 1.

Die Erfahrung lehret uns, daß, um ein Land artbar und fruchtbar zu machen, nothwendig sey, daß dessen Oberfläche umgebrochen oder bearbeitet werde.

Wir können vielleichte mit Nutzen Saamen von Tannen oder andern Bäumen auf ohnumgebrochenes Land säen, und dieses ist zu Zeiten sehr nützlich; um aber gutes Korn zu bauen, wird nothwendig ein bearbeiteter Bode erfordert.

§. 2.

Wir haben bey uns zu Bearbeitung des Landes vornemlich zwey Instrumente: 1) den Spaden, 2) den Pflug.

Der Spaden wird in Gärten gebrauchet; weil man das Land damit sorgfältiger umarbeiten; jeden

Schollen

Schollen Erde gleich klein arbeiten und zurechte legen; auch alle Wurzeln von Unkraute herausſuchen kan: Der Platz iſt auch gemeiniglich zu enge, um ſich mit einem Pfluge zu wenden. Zudem können 20 ja 40 Menſchen mit dem Spaden nicht ſo viel umgraben, als ein Pflug im Tage umpflüget; daher bey Beſtellung des Ackerlandes nur der Pflug in Betracht kommet.

§. 3.

Wenn alſo der Pflug ein Inſtrument iſt, womit wir unſere Aecker umbrechen, ſo folget, daß die vornehmſten Eigenſchaften eines Pfluges ſind, daß er bequem und geſchickt ſey, um den Acker damit gut, leichte und gehörig zu bearbeiten.

Ein Pflug iſt alſo um ſo viel beſſer oder ſchlechter zu nennen, je mehr oder weniger er ſich zu ſeinem Gebrauch ſchicket.

§. 4.

Da der Pflug das Land bearbeitet, der Erdboden aber von mannigfaltiger Stärke iſt, ſo lernen wir bald, daß wir nicht durchgängig einerley Pflüge gebrauchen können.

In einem leichten ſandigten Boden wird nur ein leichter Pflug erfordert; man würde vergebene Mühe und Koſten anwenden, wenn man ſtark mit Eiſen beſchlagene Pflüge von ſchwerem Holze einführen wolte, wie ſie in einem ſchweren ſteinigten Boden erfordert werden, wo die im Sande zureichende bald zerbrechen würden. Man hat im Sande die ſogenanten Hacken-Pflüge, welche eine beſondere Betrachtung verdienen.

§. 5.

§. 5.

Ein bloſſer Pflug allein iſt nicht zu gebrauchen, ſondern es kommen dabey mit in Betracht; theils die Perſonen, welche ihn regieren; theils das Zug-Vieh, wodurch er gezogen wird.

Ein Pflug, der von Ochſen gezogen wird, muß ſchon anders geſtellet ſeyn, als ein von Pferden geführter: wo kleine Pferde ſind, darf der Pflug nicht ſo ſtark und ſchwer ſeyn: wo wegen ſchweren Bodens drey oder vier Pferde erfordert werden, den Pflug zu ziehen, und wo ſolche durch eine zwote Perſon regieret werden, iſt das Vorder-Geſtell anders eingerichtet, als an andern Orten, wo zwey Pferde vor dem Pfluge hinreichen, und die nemliche, den Pflug führende, Perſon auch die Pferde regieret.

Wo drey Pferde neben einander geſpannet werden, iſt der Schwengel auf eine beſondere Art eingerichtet. (§. 49.)

§. 6.

Dieſemnach können die Pflüge nicht an allen Orten gleich ſeyn; In den Haupteigenſchaften aber müſſen alle Pflüge übereinkommen:

Nemlich

1) Ein jeder Pflug muß ſo wenig wie möglich zuſammen geſetzet ſeyn.

Da der Pflug ein Inſtrument iſt, welches jeder Bauer führen muß, und welches ſo viel und mannigfaltig gebrauchet wird, ſo erkennen wir leichte, daß er, je einfacher, je beſſer ſey. In dieſem Betrachte allein ſind die neu erfundene künſtliche Pflüge, womit man zugleich pflügen, ſäen und eggen will, nicht allgemein zu machen.

§. 7.

§. 7.

Die zwote Haupteigenschaft eines Pfluges ist, daß er nicht kostbar seyn darf.

Da ein jeder Bauer Pflüge haben muß, und die wenigsten sich kostbare Instrumente anschaffen können, mithin der wolfeilste Pflug, für den gemeinen Mann wenigstens, der beste ist.

§. 8.

Die dritte Eigenschaft ist, daß er nicht wandelbar seyn darf.

Der Bauer kan sich nicht ofte neue Pflüge anschaffen, und es verursachet einen grossen Aufenthalt, wenn der Pflug mitten in der Arbeit Schaden nimt, oder entzwey bricht; oder wenn er jedesmal, da damit zu Felde gezogen werden soll, eine Haupt-Reparation erfordert.

§. 9.

Der Pflug muß viertens von recht vesten trockenen und zähen Holze verfertiget seyn.

Dadurch wird er vester und dauerhafter; ist auch leichter zu regieren. Das Holz springet und reisset sonst leichte. Man nimt daher zu dem Grindel frisches junges Eichenholz; zu dem Haupte, Griessäule und Stürzen, Weißbüchen, Birken oder anderes dergleichen vestes Holz.

§. 10.

Der Pflug muß ferner fünftens leichte zu regieren seyn.

Er muß die von ihm zu ziehende Linie selber suchen, ohne daß er fast regieret wird; wenn er, sobald

der Führer die Hand davon ziehet, ausweichet, so tauget es nicht; der Führer muß blos den Pflug richten, und zu Anfang des Stückes in die Erde leiten, auch Achtung geben, wenn etwa ein Stein oder anderer Widerstand den Pflug aus seiner Richtung bringet.

§. 11.

Eben so nöthig ist sechstens, daß er leichte zu ziehen ist.

Ein jeder weiß, daß ein Wagen sich leichter ziehen lässet als der andere, und wie viel dabey an der innern Einrichtung lieget; Eine gleiche Bewandnis hat es mit den Pflügen. Wer seinen Pflügen, an einem Orte, wo davor bisher 3 oder 4 Pferde gespannet worden, eine neue Einrichtung giebet, so daß 2 Pferde ihn zu ziehen, hinreichen, gewinnet im Grossen schon viel: Der letztere Krieg und der Mangel an Pferden hat die Leute in Sachsen überzeuget, daß sie in leichtem Boden mit einem Pferde pflügen können: Bey uns findet man noch in dem magersten Sandlande 3 bis 4 Pferde, oder wol gar 4 Ochsen und 1 oder 2 Pferde vor einem Pfluge.

§. 12

Ein Pflug muß siebentens die Erde leicht durchschneiden, und sich darin nicht leichte hindern lassen.

Der Erdboden ist oft voller Steine oder Wurzeln von Unkraut; der Pflug muß solche sodann aus dem Wege räumen oder durchschneiden, nicht aber gleich davon in die Höhe springen oder gar sich aufhalten lassen.

§. 13.

Die achte nothwendige Eigenschaft ist, daß er die umgerissene Furche recht und völlig umwerfe,

so, daß die Oberfläche mit allen darauf befindlichen Stoppeln ganz unten zu liegen komme. fig. 1. A. B. C. D. E.

Tab. III. fig. 1.

Es ist nicht hinreichend, wenn der Pflug die Furche nur losschneidet und zur Seite leget. fig. 1. F.

Noch schlimmer ist, wenn er die Furche im Grunde nicht mal durchaus losschneidet, sondern gar zum Theil hangen lässet. fig. 1. G.

§. 14.

So muß auch neuntens der Pflug eine reine Furche machen.

Die aufgebrochene Furche muß so reine seyn, als wenn sie mit einem Besem ausgekehret wäre. Krümelt der Pflug, so ist es ein Zeichen, daß er die Furche nicht gehörig umwirft, oder daß das Streichbret zu breit ist, oder daß Sech und Schar nicht recht gerichtet ist, oder daß, wie an dem abgezeichneten Pfluge Fig. II. III. der rechte Sturz 13, zu weit über der Linie E F hinaus stehet, und schabet.

§. 15.

Man muß ferner zehntens den Pflug stellen können;

Wir werden in der Folge sehen, daß bald flache, bald tiefe, bald schmale, bald breite Furchen umgebrochen werden: zu einer jeden Veränderung wird eine andere Stellung des Pfluges erfordert, und diese muß leichte fallen, sonst würde sich der Bauer darin irren, oder, wenn es ihm zu viel Mühe machte, die Stellung gar unterlassen. Ist die Veränderung durch Umsteckung eines einzigen Nagels beschaffet, so ist solches geschwinder geschehen, als wenn mehrere Keile los und wieder veste zu schlagen sind.

§. 16.

§. 16.

Letztlich eilftens muß sich der Pflug auch leichte wenden lassen.

Der Pflug gehet auf einem Stücke Landes auf und nieder, und an jedem Ende wird damit gewendet; fället die Wendung schwer, so ist es mühsam für die Führer, das Zugvieh wird mehr angegriffen, oder der Pflug wirft gar um.

Eben des Wendens wegen darf der Grindel nicht veste im Vordergestelle seyn, sondern hanget nur an einer Kette, damit man den Körper des Pfluges wenden und werfen, auch zur Seite legen könne, wie man will; um das Wenden zu erleichtern, wird zu Zeiten unter dem Kloben vor der Zucht ein Knie bevestiget, weil sonst in der Wendung der Kloben sinket, und in die Erde fasset. fig. 1. q. T. II. f. 1.

§. 17.

Der Pflug mag übrigens so einfach seyn, als er will, so wird doch daran erfordert:

1) Ein Eisen, welches die Erde umbricht, oder die Pflug-Schar. (§. 36.)

2) Ein überher liegender Balke, womit das Eisen regiert wird, oder der Grindel. (§. 43.)

3) Das Haupt, welches das Eisen bevestiget und mit dem Grindel verbindet. (§. 37.)

4) Ein aufstehender Stürze, wodurch der Führer den Pflug regieret. (§. 40.)

Dies sind also die Haupttheile eines Pfluges, worauf das Wesentliche ankommet, und welche an den allerleichtesten schwedischen, liefländischen oder französischen Pflügen gefunden werden.

§. 18.

Das Hauptwerk bey Verfertigung eines Pfluges beruhet in der Einrichtung und Stellung von diesen Theilen.

Ein Pflug darf nicht an der einen Seite so wie an der andern gestellet seyn, und die Einrichtung daran ist künstlicher, wie man glauben sollte. Denn
T. III. f. 1. gesetzt, a sey die vorhin ausgepflügete Furche; b aber der Riemen von Erde, welcher jetzt umgebrochen werden soll; so muß das rechte Rad c vom Pfluge, tief in der alten Furche a, das andere d an der linken Seite aber hoch auf der Oberfläche der Erde e laufen, mithin lieget und laufet die Axe des Pfluges f stets
T. III. f. 2. schief; Wiederum muß das Pferd von der rechten Seite g niedrig in der alten Furche h h, das von der linken i aber hoch auf der Oberfläche des Landes k k gehen.

Die Furche h h ist höchstens nur 10 bis 12 Zoll weit, mithin eben so breit, daß das Pferd g darin gehen kan, ohne daß es zur rechten oder linken ausweichen dürfte; beyde Pferde müssen 5 Schuh 8 Zoll bis 6 Schuh aus einander seyn, mithin kan das Pferd i von der linken Seite, oder auf der Furche nicht weiter ausweichen, noch weniger näher an das andere Pferd g rücken.

Der Kerl l, der den Pflug führet, kan nicht anders als in der neuen Furche m gehen. Diese Furche m ist wieder ohngefehr 10 bis 12 Zoll breit; mithin gehet der Führer l nicht recht auf der Linie n n mitten hinter den Pferden, sondern etwas zur rechten Seite. Das Sech o soll die Linie c d zu der neuen Furche einschneiden, und muß mitten im Grindel bevestiget seyn; das Ende des Grindels p muß auſſer-

halb der Linie c d, dem Führer l zur linken Hand gehen, mithin muß die Spitze desselben ausserhalb jener Linie nach q herüber liegen. Dadurch nun, daß das vordere Ende des Grindels q nach der rechten Seite herüber lieget, der Hauptdruck aber an der linken Seite ist, erhält der Pflug einen geraden Zug.

Wiederum da der Grindel C schief lieget, die ganze linke Molderseite des Pfluges Hauptes 12, aber an der Kante der neuen Furche gerade hingehen, mithin in der Linie E F, welche das Messer gezeichnet hat, folgen muß; so erkennet man, daß die Verbindung des Pfluges Hauptes an dem Grindel nach einen schiefen Winkel geschehen muß, und daß an einer richtigen Abmessung sehr viel gelegen sey, um einen Pflug leichte und accurat gehen zu machen. Obgleich die wenigsten derer gemeinen Rademacher, welche Pflüge verfertigen, Begriffe von dieser Abmessung und denen dazu erforderlichen schiefen Winkeln haben werden: Es darf auch nicht mal die Schneide des Messers 3, nach der Linie des Grindels C gerichtet werden, sondern solche wird etwas zur Seite nach der Schärfe der Molderseite 12 in der Linie E F gerichtet. T. I. f. III.

§. 19.

Durch diese Einrichtung und Stellung erlangen wir 1) daß der Pflug gerade ausgehet und ohnverrücket in der nemlichen Linie bleibet.

Es würde ein grosser Fehler seyn, wenn der Pflug nicht gerade aus von a nach b ginge, sondern in Zickzack, bald nach der einen, bald nach der andern Seite in c, d, e, f, g, h, ausviche. Dieses würde die Arbeit aufhalten, und das Land käme nicht gehörig herum. Wo man also an einem Pfluge dergleichen T. III. f. 4.

chen Abweichung bemerket, ist es ein Zeichen, daß das Messer etwan nicht recht gerichtet, oder sonst in der Stellung etwas versehen sey.

§. 20.

Bey einer geraden Linie muß der Pflug auch 2) einen vierseitigen Riemen umwerfen.

T. III. f. 4. Gesetzt, die Oberfläche des Feldes A B C D soll umgepflüget werden, so muß der Pflug die ganze Fläche s t q r fassen, und auf der ganzen Unterfläche t q auch alle Erde losbrechen und in die Höhe bringen: daß ist, die Pflugschar und Pfluges Haupt muß durchgehends parallel mit der Oberfläche der Erde gehen und einfassen.

Denn fassete die inwendige Molderseite bey p nur flach; die äussere aber bey q bis auf den Grund;

Oder es reichet denn wieder die inwendige Molderseite l m bey m auf den Grund, da die äussere Seite p in die Höhe stehet; So bleibet bey m p q ein Keil Erde zurück, der umgebrochen werden sollen, und man kan in der Folge an der Fruchbarkeit allemal dergleichen ungleiche Bestellung erkennen.

§. 21.

Daß der Pflug durchgehends gleich fasse, beruhet auf die Regierung des Führers.

T. III. f. 4. Denn drucket derselbe den linken Pflugsturz links von sich, so hebet er die inwendige Seite der Pflugschar bey p in die Höhe, und der Pflug bringet nur den Keil m l p herum. Der Führer kan dieses bald ändern, wenn er den Sturz nach der rechten Seite herüberhält.

Fasset hingegen der Pflug in der Furche p q r bey p nicht tief genug ein, so muß der Führer den Sturz

nur

nur tiefer unter sich drucken, anbey mehr links von sich wenden.

Also, wenn auf einem Stücke Landes gepflüget wird, welches in einer Rundung erhoben ist, so darf der Pflug nicht horizontal, sondern mit der Oberfläche parallel gehalten werden. T. III. f. 3.

§. 22.

So wie der Pflug eine gerade Linie beschreiben muß, (§. 19.) so soll er auch 3) in gleicher Tiefe fortgehen.

Wenn der Pflug A gerichtet ist, und das rechte Rad 20 stehet in der tiefen Furche; so muß das vordere Ende des Grindels C auf der Axe 23 liegen, und des Pfluges Haupt 11 sowol, wie das Messer 3 müssen in der Tiefe, die man heben will, horizontal aufliegen, so schleifet des Pfluges Haupt in der nemlichen Tiefe E F wie ein Schlitten fort. T. I. f. 1.

Fasset in dieser Stellung die Spitze des Messers tiefer ein, als die Pflugschar nachher die Furche umwirft, so ist solches vergebens, und machet nur, daß der Pflug ohnnöthiger weise schwerer gehet;

Das Messer kan vielmehr schon etwas und bis einen viertel Zoll höher wie die Pflugschar stehen, und diese wird doch die ganze Furche eben so leicht losbrechen.

Ist hingegen in dieser Stellung die Spitze der Pflugschar 10 noch tiefer unter der Linie E F gerichtet, so saget man, der Pflug gehe auf der Nasen, die Spitze suchet also tiefer Erde, als nöthig ist, und gehet nach E in die Tiefe, bis sie wieder empor gezogen wird, da denn der Pflug auf einmal in die Höhe fähret, und von neuen niedergedruckt werden T. I. f. IV.

muß; mithin in der Tiefe eben eine solche Linie in
T. III. Zick zack beschreibet, wie vorhin in der Breite. fig.
f. 4. 4. q, h.

T. I. Richtet hingegen die Pflugschar die Nase in die
f. V. Höhe; so daß der Grindel vorne auf der Axe, und das Ende des Pfluges Hauptes auf der Oberfläche der Erde lieget, ohne daß die Pflugschar horizontal mit aufliget, so saget man, der Pflug gehet auf den Hacken, und er kan keine Erde fassen, als durch gewaltsames Eindrucken.

Um ein ganz ohnmerkliches kan die Spitze der Pflugschar in die Höhe stehen, oder sie schleifet sich bald als ein Keil zu, da sie denn desto besser einschneidet.

§. 23.

Wir pflügen nicht allemal gleich tief, sondern es ist nöthig, daß wir das Land zu einer Bestellung tiefer umbrechen, als zu der andern; mithin muß man den Pflug tiefer und flächer stellen können, nachdem es erfordert wird.

Da der Pflug so tief einschneidet bis dessen Haupt
II, mit den Rädern eine horizontale Linie beschreibet,
T. I. wenn die Spitze des Grindels auf der Axe veste lie-
f. IV. get, so folget, daß je niedriger der Grindel vorne lieget, Fig. IV. desto tiefer fasset der Pflug ein: je mehr hingegen derselbe erhöhet wird, desto mehr
T. I. suchet auch die Pflugschar die Höhe. Fig. V.
f. V.

Dieserwegen darf die Hauptrichtung des Grindels gegen dessen Vorderende, wenn das Haupt horizontal aufliget, nicht zu hoch noch zu niedrig seyn; Ist die Richtung zu hoch, so gehet das Eisen zu tief in den Grund; lieget der Grindel zu tief, so könte man die Eisen nicht in die Erde zwingen.

§. 24.

§. 24.

Um den Pflug flacher oder niedriger zu stellen, haben wir an unsern Pflügen folgende Mittel: 1) vermittelst der auf dem Vorder-Gestell ruhenden Lichte fig. 3. g. T. II. f. 3.

Stellen wir diese Lichte höher, so wird auch der Grindel erhoben, und der Pflug fasset weniger Erde. Man erhebet aber

a) die Lichte, wenn zwischen derselben und der Axe ein klein Hölzgen oder ein Stein gestecket wird. Steket man solche an der linken Seite unter Tab. I. f. VI. 39, so wird die Lichte, mithin der Grindel nur wenig erhoben; etwas mehr aber, wenn man an der rechten Seite unterleget, und am mehresten, wenn an beyden Seiten etwas untergestecket wird. Nachdem man nun dazu dickere oder dünnere Keile oder Steine nimt, kan man den Pflug dadurch auf ein Haar stellen. Fleißige und erfahrne Ackerleute versuchen so lange, und erhöhen oder erniedrigen bald die eine, bald die andere Seite mehr oder weniger, bis sie die rechte Maasse treffen. T. I. f. VI.

b) An einigen Orten sind die Säulen e e mit einer doppelten Reihe Löcher f f durchbohret, an jeder Seite stecket ein kleiner Nagel durch, und dadurch können sie die Lichte nach Gefallen höher bringen. T. II. f. 3.

c) Wird hingegen die Lichte ganz weggenommen, so daß der Grindel auf dem blossen Gestelle ruhet, so gehet der Pflug am allertiefesten. S. fig. IV. 23. An dem beschriebenen Pfluge, wo die Lichte so oft weggenommen werden muß, als der Pflug an die Wasserfurchen kommet; wird diese Lichte sodann auf den Grindel geleget, indem ihr einer Einschnit an den T. I. f. IV.

Griff des Sechs, der andere aber an den Kopf von der Gries-Säule passet.

§. 25.

Die zwote Art, den Pflug flacher oder tiefer zu stellen, ist durch Verkürzung oder Verlängerung des Grindels.

Der Grindel C fält hinten nach 8 niedriger und machet mit dem Fusse von des Pfluges Haupt 12 einen spitzen Winkel. Je länger ich nun den Grindel T. I. f. IV. stelle, je grösser wird der Winkel unter der Axe nach E, und desto tiefer fasset der Pflug ein.

Fig. V. Je näher hingegen die Pflug-Schar an die Axe gebracht wird, desto mehr wird die Spitze davon erhoben, und desto weniger fasset sie Erde. Zu diesem Behuef sind die Nr. 1. beschriebene **Vorsteck-Löcher** im Grindel.

Es ist nur dabey zu merken, daß je länger man den Grindel stellet, desto breitere Erde fasset die Schar, und umgekehrt; will man aber nicht, daß der Pflug, indem er niedriger gehet, auch breitere Furchen machen solle, so muß man ihn, wie unten §. 27. gezeiget wird, schmaler stellen, oder umgekehrt.

T. II. f. 1. Einige theilen diese Vorsteck-Löcher in drey Classen ein, die ersten nach der Spitze zu nennet man die **Herren-Löcher**; weil der Pflug alsdenn am tiefsten gehet, mithin der Herr selber solche gebrauchet; die mittelsten heisset man **Lohn-Löcher**, weil diejenige, die um Lohn pflügen, sich ihrer noch wol bedienen; die nächsten nach dem Sech zu, werden **Frohn-Löcher** benant, weil die Frohn-Dienste die Pflüge darin zu stellen pflegen, um ihre Pferde zu schonen; daher der Hoffmeyer, welcher über Frohn-

Pflüge

Pflüge die Aufsicht hat, vornehmlich die Pflüge in diesem Stücke vorhero untersuchen soll.

§. 26.

Die dritte Art, den Pflug in die Tiefe zu richten, ist vermittelst der Ankeilung des Grindels an den Sturz.

An dem oben beschriebenen Pfluge ist der Grindel C an den Sturz 13 veste und unbeweglich gefuget; es findet also daran keine Stellung stat. An dem in den ökonomischen Nachrichten beschriebenen sächsischen Pfluge ist der Zapfe des Grindels c in den Sturz a nur lose gefuget, so wie der Grindel auch auf der Gries-Säule beweglich ist; indem man nun den Keil d unten zurück ziehet, und den obern Keil von e weiter hineintreibet, so wird der Grindel hinten erniedriget, mithin vorne erhöhet; wird hingegen der Keil e oben zurück, und der untere d weiter hinein getrieben, so wird der Grindel hinten erhoben und vorne niedergetrieben. T. I. f. 1. T. II. f. 1.

Diese Ankeilung ist hier zu Lande nicht im Gebrauche; wir helfen aber dem Pfluge zu Zeiten dadurch, daß ein oder zwey Schläge auf den Kopf der nicht vest genagelten Gries-Säule h geschehen, da denn der Pflug tiefer fasset.

§. 27.

Wenn nun der Pflug gerade ausgehet, und in gleicher Tiefe bleibet, so ist ferner nöthig, daß man ihn schmahl und breit stellen könne.

Zu Zeiten, wenn zur Saat gepflüget wird, muß man ganz schmahle Furchen machen, sonderlich wenn das Land mit Schaafen behürdet ist, damit sich die Furchen nicht ganz umlegen, weil der Dünger sonst

zu

zu tief in den Grund kommen und ohne Würkung seyn würde. Das Land komt sodann in gleicher Tiefe, wie die vorigen male herum, die Furchen legen sich aber nur eine an die andere, und der Dünger bleibet in der mitten zwischen dem bearbeiteten Erdreiche.

Wiederum strecket man das Sommer-Feld zum ersten mal nur sehr flach; man kan also dabey breite Furchen machen. fig. 4. O P.

T. III. f. 4.

In losem Erdboden darf man auch breitere Furchen machen, als in steifen, zähen Boden.

Ueberhaupt, man muß den Pflug stellen können, wie man will, schmahl L M N, oder breit O P, flach O P, tiefer I K, oder ganz tief L M N, wie er aber einmal gestellet ist, müssen alle Furchen E F G H werden, wenn auch einige tausend neben einander gepflüget werden.

§. 28.

Da nun der Pflug, so wie er einmal gestellet ist, fortgehet, so haben wir folgende Mittel, um ihn schmahl oder breit zu stellen:

1) Durch Verlängerung oder Verkürzung des Grindels.

Es ist oben (§. 25.) schon angemerket worden, daß je länger der Grindel sey, desto mehr greifet die Pflugschar ins Land, und umgekehrt: Indem man aber tiefer pflüget, will man selten auch zugleich breitere Furchen vornehmen, also ist dies Mittel nicht hinreichend.

§. 29.

Das zweyte Mittel ist vermittelst des Balkens am Galgen.

Wenn

Wenn nemlich oben in dem Balken vom Vordergestelle sowol, als in der Lichte auf einander passende Löcher gebohret werden. T. II. f. 3.

Alsdenn stecket man entweder an der rechten Seite bey h fig. 3. nur einen Stock durch, woran der Grindel sich nunmehro lehnet, oder man stecket gar neben über in i noch einen zweten Stock; so daß der Grindel zwischen beyden geklemmet und veste gehalten wird; so weit nun der Grindel auf diese Weise zur Seite gebracht wird, so viel schneidet er auch tiefer ins Feld ein.

§. 30.

Das dritte Mittel ist die Stellung vermittelst des Gezünges.

Dies Gezünge ist oben beschrieben worden. Tab. I. fig. VII. 26, 27. T. I. f. VII.

Richtet man die Zucht vermittelst des Stiftes 28 links nach g, so machet die Axe dagegen an der rechten Seite I einen stumpfen, und an der linken K einen scharfen Winkel; die Pferde ziehen indessen gerade fort: die Räder können also nicht rechts ausweichen, obgleich die Axe dahin gerichtet ist, sondern folgen in paralleler Linie der Zunge, wiewol über Kants: der Grindel folget indessen nach der nemlichen Richtung jederzeit dem Vordergestelle, weil ihn die Grindel-Kette gleich ziehet; das Messer wird also dadurch weiter nach der linken Seite geführet, und der Pflug greifet stärker ins Land, mithin giebet er breitere Furchen.

Wendet man hingegen die Zucht rechts nach H, so wird die Axe links gedrehet, und der Pflug macht schmälere Furchen.

In

T. II. f. 4, 5. In Sand-Gegenden hat man eine besondere Art von Gezünge; die Zunge a ist vorne breit wie ein Löffel, und es sind drey Löcher b c d durchgebohret. Der Kloben e lieget oben auf, zwischen demselben und der Zucht wird der Schwengel bevestiget. Nachdem man nun den Kloben schiebet, und den Nagel c durch das eine oder andere von den drey Löchern sticht, gehet der Pflug rechts oder links.

§. 31.

Die vierte Art, den Pflug zu stellen, geschiehet vermittelst der Leyer.

Man hat nemlich an einigen Orten vorne am T. II. f. 6. Pfluge noch ein besonders Nebenholz Tab. II. fig. 6. a T. III. f. 2. Tab. III. f. 2. r, welches von seiner Gestalt den Namen der Leyer haben mag. Es ist diese vermittelst eines Nagels b an der Zunge c veste. Am andern Ende d sind mehrere Löcher in zwo Reihen durchgebohret, dies Ende passet auf der Pflug-Axe e fig. 2. o, oder in das Gir-Holz fig. 2. i, worin die Fuge n geschnitten worden, wird nun die Leyer vermittelst des Nagels e kürzer gestellet, so wird die durch den Nagel f vestgehaltene, anbey aber nach beyden Seiten bewegliche Zunge nach der linken Seite gezogen; und so wieder rechts, wenn die Leyer verlängert wird. Die Würkung von dieser Leyer ist die nemliche, wie von dem Gezünge.

Bey Hannover bestehet die Leyer aus einer schmah- T. III. f. 2. len, geraden, dünnen Schiene Holzes, welche an dem einen Ende an der Zunge veste hanget; In der Axe stecket ein eiserner Nagel veste; auf diesen wird jene Schiene, nachdem es die Umstände erfordern, kurz oder lang gehacket: damit man die Leyer desto freyer

bewegen

bewegen könne, stehet der linke Stender beynahe in der Mitte des Rumpfes. Tab. III. f. 2. r, s.

§. 32.

Man kan auch fünftens den Pflug auf zweyerley Art zugleich stellen.

Als, wenn man den Grindel verlängert hat, und der Pflug fasset zu weit ein, so stellet man die Zucht rechts, oder die Leyer länger, um den Pflug auswerts zu leiten.

Zu Zeiten geschiehet es auch, daß ein vor dem Pfluge gespannetes junges Pferd zu weit zur Seite dränget, und daß also der sonst recht gestellete Pflug noch nachgerichtet werden muß, daher macht man in der Wage noch wol zwey Neben-Löcher.

Wird ein junges Pferd linker Hand in n angespannet, welches man schonen will; so wird der Nagel c durch das rechter Seits in der Vorleg-Wage befindliche Loch d gestecket; Man nennet dieses zu Steyerberg dem Pfluge das Licht-Holz geben, und erkennet an einer Schnell Wage, wie sehr man dadurch ein Pferd erleichtern könne. Auf gleiche Weise kan man auch das mitlere Pferd in m, durch Veränderung des Nagels h, durch das Loch i oder k erleichtern oder stärker angreifen. An dem Pfluge fig. 6. kan die Vorleg-Wage auf nemliche Art verändert werden. T. II. f. 7.

§. 33.

Weiß man nun, wie man den Pflug breit oder schmahl stellen solle, so muß man ferner wissen, wie breit die Furchen auf dem zu bearbeitenden Felde seyn sollen; da man denn aus der Erfahrung lernet, wie der Pflug gerichtet werden muß, um diese Breite zu geben.

Ein

Ein vorsichtiger Arbeiter versuchet so lange und bes-
sert nach, bis er die Maasse trift; lässet sich auch kei-
T. I. ne Mühe verdriessen, wenn er in der Folge nachstel-
f. VI. len muß. Dieserwegen führet ein jeder Pflug ein
38. Beil bey sich.

In der Regel machet man die Furchen so breit als möglich. Denn wenn ich statt zwoer Furchen IK
T. III. mit einer H zukommen kan, so spare ich so viel Zeit und
f. 4. Arbeit, als, um doppelt herunter zu ziehen, mehr erfordert würde.

Daher wird der Pflug so eingerichtet, daß er in seiner ordentlichen Stellung breite Furchen umwirft.

§. 34.

Will man auf ebener Erde eine Probe machen, ob ein Pflug recht eingerichtet sey, oder wie er gestellet werden solle? So ziehe man eine Linie a b,
T. III. welche die schon gezogene Furche anzeiget; dane-
f. 2. ben so breit wie man die Furche verlanget, eine zwote parallele Linie c d: setze sodann den Pflug so, daß das rechte Rad ausserhalb der Linie a b in e stehet; erhöhe das linke f so viel Zoll als die neue Furche tief werden soll; schiebe sodann den Grindel so weit rückwärts oder vorwärts, oder erhebe die Lichte, bis der Grindel beynahe auf der Lichte lieget, wenn das Haupt nebst der Schar plat auf der Erde ruhet;

Ziehe den Pflug darauf vorwärts, und gieb acht, ob das Messer und die Molder-Seite der Schar gerade auf der Linie c d fortgehen, oder in wie weit der Pflug noch weiter gerichtet werden müsse, oder ob er gar in seiner Zusammenfügung einen Fehler zeige?

Diese

Diese Probe wird jedoch nicht allemal so zuverläßig seyn, daß der Pflug, wenn er darauf wirklich in die Erde gebracht wird, nicht noch weiter nachgestellet werden müsse.

§. 35.

Um die Theorie eines Pfluges recht veste zu setzen, ist nöthig, alle dessen Theile genau zu betrachten; Unter solchen komt denn 1) vorzüglich in Erwegung, das Sech oder das lange Messer. Tab. I. fig. IX.

Die Hauptheile sind oben §. 17. schon bestimmet worden; Es giebt aber an unsern Pflügen noch mehrere Theile, welche beynahe eben so nothwendig sind. Das Sech schneidet die Hauptlinie zu der neuen Furche in der Breite und Tiefe ein, und es lieget viel am Sech, ob der Pflug gut und accurat gehet. Deswegen ist die Schneide desselben vorne gleich einem Messer zugeschärfet, und der Rücken hinten breiter. Die Spitze der Schneide muß unten voraus stehen, damit sie als ein Keil von unten in die Erde wühlet und solche oben über sich treibet.

Stünde die Schneide gerade oder gar rückwärts unter aus, so würde der Pflug davon, wenn die Schneide den mindesten Widerstand fände, über sich, und in die Höhe gehoben werden.

Es ist besser, wenn die Schärfe vorne eine gerade Linie hat, denn so wird ihre Linie kürzer und findet weniger Widerstand, als wenn man ihr einen Bauch giebet, wie in der IX Fig.: oder wenn die Schneide gar gleich einem Gartenmesser ausgehöhlet wird, wie an dem sächsischen Pfluge fig. 1. f. Noch weniger Nutzen scheinet zu haben, wenn man statt des Sechs ein rundes, scharfes, gleich einem Buchbinder-Hobel T. I. f IX. T. II. f. 1.

bei sich umdrehendes Eisen nimt; dergleichen unter andern Mortimer an einem Pfluge aus Lincolnshire beschreibet.

Da das Sech fast die mehreste Gewalt auszustehen hat, und sich leichte wegschleifet, so wird dessen Schneide von dem besten Stahle vorgestahlet. Die Schneide sowol als der Griff daran, werden etwas
T. I. länger gemacht, wie sie Anfangs nöthig wären, da-
f. IX. mit die Schneide, so wie sie sich unten abschleiffet,
f. I. IV. (f. I. IV. V.) weiter herunter gelassen werden kan.
V. Der Griff des Sechs wird vierkantig gemacht, und die Ecken etwas eingeschärfet, damit dasselbe in dem Grindel desto besser bevestiget werden könne.

Was weiter die Stellung des Sechs anlanget, so darf dessen Schneide nicht nach dem Grindel gerichtet
Tab. I. werden, sondern dieselbe muß genau in der Linie EF
F. III. stehen, welche die Molderseite von des Pfluges Haupt 12 nebst der Schar beschreibet. Insonderheit muß die Spitze von der Schneide recht parallel in dieser Linie stehen. Ist sie zu weit linker Hand ins Feld gerichtet, so fasset das Sech zu tief und breit ins Land, der Pflug gehet schwer; fähret aus, und man ist nicht im Stande, eine gleiche Furche damit zu ziehen: Stehet die Spitze hingegen zu weit auswärts nach der rechten Seite, so fähret der Pflug heraus, und man kan ihn mit aller Mühe nicht im Lande erhalten. Um ein ganz weniges muß die Schneide in paralleler Linie weiter inwärts ins Land gerichtet seyn, als die Molderseite von der Schar; damit diese desto besser in sothaner Linie folge, ohne weitere Friktion zu veranlassen und zu streuen.

Da der Hauptnutzen des Sechs darin bestehet, daß es die verhärtete Oberfläche der Erde, und die darin be-

befindliche Wurzeln durchschneidet, so ist eben nicht nöthig, daß es völlig so tief auf den Grund reiche, als wie die Schar; Es muß aber doch mit derselben beynahe in einer horizontalen Linie stehen.

Damit man nun das Sech, so oft als es nöthig ist, ändern und nachstellen könne, darf es nicht im Grindel ohnbeweglich bevestiget werden; sondern es wird nur solchergestalt darin verkeilet, daß man die Keile allemal heraus nehmen, und durch deren Veränderung dem Sech die gehörige Richtung geben, oder es weiter herunter lassen könne. Welcherwegen denn das Sech-Loch im Grindel 5, um einen ganzen oder halben Zoll weiter als wie der Griff seyn muß, damit man Keile zwischen zu eintreiben, und solche bald nach der einen bald nach der andern Seite verändern kan. Zwischen der Schneide von dem Sech 3, und der Schar 10, muß einige Zoll breit Raum seyn, sonst stopfen sich die Wurzeln von Unkraut zwischen beyden, und der Pflug gehet schwer und schleppet. T. I. Fig. II. 5. T. I. f. 1.

Weil an rechter Stellung des Sechs so viel gelegen ist, so soll ein Haushälter, ehe mit einem Pfluge zu Felde gezogen wird, das unterste davon zu oben kehren; alsdenn bemerket er am besten, ob alles auch in seiner rechten Ordnung sey. Es ist besser, dabey eine viertel Stunde zum Umkeilen anzuwenden, als ganze Tage falsch gepflüget, und sich eine ganze Erndte verderben. T. I. F. III.

Ist endlich das Sech zu weit weggeschliffen, und die Schneide zu kurz, so versäume man nicht, solches bey Zeiten heraus zu nehmen, und von neuen vorstahlen zu lassen; gemeiniglich wird dieses alle Frühjahr, so oft die Bracke zum erstenmal umgebrochen wird, nö-

thig seyn, weil das Land sodann recht tief und vorzüglich mit Fleiß geackert werden muß.

§. 36.

Der zweyte Hauptheil nach dem Sech ist die Schar; (§. 17.) An welcher wir uns insbesondere zu bemerken haben:

T. I. f. X.

1) Deren Grösse und Gestalt.
2) Die Schneide.
3) Die Stellung.
4) Die Bevestigung.

Der Gestalt nach ist die Schar ein sich in eine Spitze endigendes, hinten breites und in der Mitte offenes Eisen, welches unten hohl und in der Mitte zugerundet ist, und sonderlich an einem sächsischen Pfluge fig. 8. 9. die Form einer umgewandten 4 hat. Es werden dazu $2\frac{1}{2}$ bis 4 Pfund Eisen erfordert, und die äussere Seite, welche die Schneide heisset, pfleget 10 bis 13 Zoll lang zu seyn, und von der Molderseite nach einem Winkel von 32 bis 45 Graden abzustehen: Sie muß, des Abschleifens wegen, gleich dem Sech vorgestahlet seyn. Die Schneide muß vorne eine gerade Linie haben, so dringet sie als ein Keil besser in das Land: hat sie einen Bauch, so wird die Linie, worauf das Erdreich Widerstand leistet, um so viel länger; die Schar dringet beschwerlicher ein, und der Pflug gehet schwerer.

T. I. f. 8. 9.

Es ist nicht gut, wenn die Schneide zu scharf ist, weil sie alsdenn auf einmal zu stark einschneidet und der Pflug gehet nicht gewis.

Das mehreste beruhet in den Winkel, den die Schneide gegen die Molderseite von e nach f machet. Ist der Winkel zu stark und über 45 Grad, so lieget

T. I. f. X.

die

die ganze Fläche von der Schneide auf einmal zu stark und mit der ganzen Macht vor der Erde, kan nicht, gleich einem Keile algemählig eindrängen, und der Pflug gehet schwer.

Ist der Winkel sehr spitz auf 32 Grade oder darunter, so muß die Schneide von a nach b zu lang und schwer gemacht werden, oder die Breite von b nach c bleibet zu schmahl. Der Pflug kan nichts als schmahle Furchen losbrechen, und gehet doch schwerer, indem er zu sehr linker Hand gegen das Land andränget. T. II. f. 9.

Das beste Verhältniß wird also ohngefehr seyn, wenn die Schneide aus einem Winkel von 44 bis 45 Graden, 11 bis 12 Zoll lang gemachet wird, so, daß alsdenn die Spitze der Schneide von der Molderseite 8 bis 9 Zoll abstehet; denn breiter wird eine Furche selten genommen, oder wenn auch der Pflug auf 10 bis 11 Zoll breit gestellet wird, so wird doch das äussere Ende der Schwarte, dadurch, daß die Schar die Erde in die Höhe hebet, losgerissen, und von dem Streichbrete vollens umgeworfen. Die Schar muß derowegen vorne erhoben seyn, damit sie die losgeschnittene Erde auch in die Höhe hebet, und das Streichbret leichte unterfassen kan: dabey ist sie inwendig hohl; eines Theils, weil sie sonst zu schwer von Eisen werden würde, und andern Theils, damit sie desto bequemer an des Pfluges Haupt geschoben und bevestiget werden kan.

Die Stellung der Schar geschiehet so, daß deren Molderseite in paralleler Linie mit der Molderseite von des Pfluges Haupt zu stehen komme; um ein ganz geringes muß die Molderseite von der Schar vor dem Haupte vorstehen, und gleichsam ins Land weisen, so veranlasset das Haupt weniger Friktion,

und die loskrümelnde Erde kan freyer spielen. Auf gleiche Weise muß die Schärfe von der Schneide gegen der Horizontal-Linie von dem Haupte um ein unmerkliches, gleich einem Keile in die Höhe stehen, oder sie schleifet sich vielmehr bald gleich einem Keile stumpf zu.

Die Bevestigung der nunmehr recht gestellten Schar geschiehet entweder durch annageln oder anschieben.

Wo ein bequem zu verarbeitender von Steinen freyer Boden ist, wird die Schar veste genagelt, so kan sie weniger verrücket werden: die Nagel müssen T. I. aber bteite platte Köpfe haben und tief eingelassen §. X. werden; denn wenn sie weit hervorstünden, so veranlassen sie eine Friktion.

Wo hingegen ein steiniger, unartiger Boden ist, mithin die Schar leicht Scharten bekommet oder gar unbrauchbar wird, also öfters vom Pfluge abgenommen werden muß; darf sie nicht vest genagelt werden, sondern man schiebet sie nur an das Haupt, welches genau in die Höhlung passet. An der Molderseite ist aber eine lange Spitze angeschmiedet, solche nennet T. II. man das Scharblech d; diese Spitze wird durch die §. 8. in die Griessäule geschlagene eiserne Krampe e gesteket, und darin mit einem Vorstecker oder Bolzen bevestiget.

Ueberhaupt ist darnach zu sehen, daß die Schar recht vest und ohnbeweglich sitze; denn so bald sie sich nur etwas verschiebet, hat der Pflug sofort einen ungewissen Gang.

Da die gewöhnliche Schar etwas mühsam zusammen zu schmieden ist, so hat man gerathen, solche aus zwey Stücken zusammen zu setzen; mithin die

Schneide

Schneide a b besonders zu lassen, und an der ganzen Molderseite her eine eiserne Schiene c d zu legen, welche in die Spitze der Schar schliesset, und zugleich zur Sohle an das Haupt dienet. Eine solche Schar wird aber nicht so gut einschneiden, und schwerer gehen. T. II. f. 10.

§. 37.

Die Schar zu bevestigen und den Pflug in der Horizontal-Richtung fortführen zu können, wird 3) des **Pfluges Haupt** erfordert. (§. 17.)

Dessen Gestalt ist aus der Fig. III. 11. am besten zu erkennen: Vorne muß es breit seyn, daß die Schar daran bevestiget werden kan: Es wird aus recht trockenem und vestem Holze gemacht, weil es beständig auf der Erde herschabet, und sonst leicht entzwey gehen oder weggeschabet werden würde. T. I. f. III.

Man macht das Haupt gern so leicht als möglich, um die Friktion zu vermindern, es wird auch deswegen hinten ausgerundet; weil aber die ganze Last vom Pfluge darauf beruhet, auch in den Pflug-Kasten zu Zeiten Steine geleget werden müßen, so muß es seine völlige Stärke haben. Vorne, wo die Schar daran geschoben wird, muß es nach dem nemlichen Winkel so zugerundet werden, daß es eben in die Höhlung der Schar passet.

Hinten bey l pfleget eine eiserne Sohle darunter gelegt zu werden, welches die **Hauptsohle** heisset, weil dies Ende am mehrsten vom Abschleifen leidet, und sodann der eingezapfete Sturz mit weggeschliffen wird, da denn der ganze Pflug unbrauchbar wird. T. II. f. I.

Das Haupt wird vornemlich durch den darin gezapfeten Grindel und Sturz mit dem übrigen Kasten verbunden. An einigen Orten wird auch das hintere

Ende des Hauptes etwas länger und breiter gemacht, damit der Führer, um dem Pfluge einen stärkern Druck zu geben, seinen Fuß darauf setzen könne.

§. 38.

Es ist weiter nicht genug, daß das Sech und die Schar die Erde losarbeiten, sondern die ganze Furche muß in die Höhe gehoben, und zur Seite umgeleget werden; Hierzu dienet 4) das Streichbret.

T. I. Fig. I. 16.

Man nimt dazu ein dünnes glattes büchnes Bret, dessen Gestalt aus der Figur am besten zu erkennen ist.

T. II. f. II.

An dessen rechter Einrichtung und Stellung ist nicht weniger gelegen:

Ist es zu kurz, oder nicht weit genug ausgebreitet, so wirft es die Erde nicht genug um;

Ist es zu lang, so schleifet es und macht den Zug sauer.

Ist es zu sehr nach einem stumpfen Winkel ausgebreitet, so klemmet es sich zwischen der Erde und hält den Pflug auf.

Ist es kurz und breit, so wirft es die Erde zu jähling und unordentlich um.

Ist es zu niedrig, so fällt die Erde oben über weg in die Furche, und in den Pflugkasten.

Ist es zu hoch, so beschweret es den Pflug ohne Nutzen.

Greift es unten an die Erde, so schleppet es.

Das Streichbret wird nur von dünnen Holz gemacht, um den Pflug nicht ohne Noth zu beschweren. Es schleifet sich in der Mitte, wo vornemlich die Last von der ganzen Furche daran lieget, sonderlich in steifen Erdreiche endlich durch, so nagelt man ein Eisenblech davor.

Die

Die Oberfläche muß recht glat seyn; die geringste Anhöhe giebt gleich einen Widerstand.

Die Höhe des Bretes richtet sich nach der Breite der Schar, und die Länge darf nicht über 32 bis 33 Zoll seyn. Vorne muß es genug hervortreten, und über der Griessäule heraus stehen, damit es die gesamte losgebrochene Erde auffange und umwerfe: die äussere Spitze a stehet deswegen etwas voraus.

Nach dem hintern Ende b muß die untere Seite b in die Höhe stehen, damit die abkrümelnde Erde unten wegspiele. Man macht deswegen wol gar einen grössern Einschnit c darin.

Die äussern Kanten d d d f mit eisernen Schienen einzufassen, scheinet überflüßig, weil die gröste Friktion mitten darauf geschiehet.

Die Stellung des Bretes muß so geschehen, daß die untere Kante etwas voraus stehet, die obere aber überlieget. Dabey darf es nicht nach einen so stumpfen Winkel gerichtet werden wie die Schar, weil es sonst die Erde zu stark aufhält und nicht ordentlich umwerfen kan; wenn also die Schar aus einem Winkel von 45 Graden ist, so wird genug seyn, wenn das Streichbret nach einem Winkel von 30 bis 34 Graden gestellet wird.

Das äussere Ende vom Streichbret d darf von der, nach der Molderseite von des Pfluges Haupt gezogenen Linie f nicht unter 11 bis 12, und nicht über 18 Zoll abstehen. T. II. f. 9.

Die eisernen Schienen oder Anlagen am Streichbret d d d und f dürfen nicht vorstehen, sondern müssen ins Holz eingelassen seyn. T. II. f. 11.

Zwischen der Schar und dem Anfange des Streichbrets pfleget des Pfluges Haupt etwas ausgekehlet zu

seyn, oder das Eisen von der Schar stehet wenigstens hervor: Man glaubet, daß der Pflug leichter gehe, wenn die losgebrochene Erde in diesem Zwischenraum erst spielen könne. Die Erfahrung zeiget aber, daß der Zwischenraum sich bald voll frischer Erde setzet: Es scheinet derowegen besser zu seyn, wenn die Erde, wie sie von der zugerundeten Schar in die Höhe gehoben wird, gleich vom Streichbret aufgenommen werde, ohne ihr Raum zuin Zerstreuen zu lassen.

Berg räthet im 2ten Theile der schwedischen Abhandlungen S. 200 an, daß man das Streichbret gebogen machen solle, und es scheinet zu verdienen, daß man Versuche anstelle, ob auf die Weise die Erde nicht besser und leichter umgeworfen werde, oder ob das Streichbret an denen durch die Biegung vorzüglich erhobenen Theilen nicht zu sehr abgeschabet werde.

§. 39.

T. I. f. I. 9. 5) Die Griessäule ist gleichsam die Stütze, welche des Pfluges Haupt mit dem Grindel verbindet.

Sie bestehet aus einem länglicht viereckigtem Holze, welches unten in des Pfluges Haupt, oben aber durch den Grindel gezapfet worden. Unten wird es recht vest gekeilet; im Grindel aber nur auf das vesteste hineingetrieben, ohne daß die Säule darin verbohret würde, weil man zu Zeiten den Kopf der Griessäule durch ein paar Schläge zurück treiben, und dadurch den Pflug stellen muß. (§. 26.)

Die Richtung der Griessäule muß so seyn, daß sie nicht nach geraden Winkel in des Pfluges Haupt T. I. eingezapfet wird, wie an dem beschriebenen Pfluge, f. I. g. sondern daß sie unten nach einem Winkel von 85 T. II. Graden f. 1.

Graben etwas voraus stehet. Denn der Führer muß vermittelst dieser Säule den Pflug in die Erde zwingen, oder nach Beschaffenheit heraushohlen; beydes fället durch sothane Stellung leichter, als wenn sie vertical gerichtet wäre, oder gar vorne überhinge.

Einige haben die Griessäule vorne mit einem Bauche machen wollen, ohne daß abzusehen wäre, was dieses vor Nutzen haben könne. f. 1, g.

Man findet auch Pflüge abgezeichnet, da zu dem Grindel ein Baum mit einem herausstehenden, die Griessäule abgebenden, Aste genommen worden; Es würde aber sehr schwer fallen, dergleichen Stämme zu finden. An einigen Orten wird an der Molderseite herunter gegen das Abschleifen eine eiserne Schiene eingelassen, solche scheinet aber überflüßig zu seyn. Denn die Griessäule muß etwas zurück stehen, und die inwendige Seite der Furche eigentlich nicht berühren. An der rechten Seite der Griessäule wird das Streichbret mit zwey hölzernen Nageln bevestiget. Sie muß also nach dem, dem Streichbrete zu gebenden Winkel etwas zugeschärfet werden. f. 9, e. T. II. f. 1. g.

§. 40.

6) Der **Sturz** (§ 17) ist der äussere Theil des Pfluges, wodurch derselbe von dem Führer regieret wird: Eigentlich ist nur an der linken Seite ein Sturz nöthig, den man denn auch den **Sattel-Riester** nennet. Es wird aber zu Zeiten, und vielleicht an den mehresten Orten, an der rechten Seite noch ein zweyter angebracht; da man denn zum Unterscheide diesen den **rechten**, jenen aber den **linken Sturz** zu nennen pfleget. T. I. f. 1. 13.

Der

Der Sturz bestehet aus einem krum gewachsenen oder verarbeiteten Holze, welches oben hinter aus stehet, und wovon der obere Theil rund, der untere etwas stärkere aber, vierkantigt verarbeitet wird.

Der Führer führet ihn in der Hand, und regieret damit den ganzen Pflug; Er muß also so hoch seyn, daß das rückwärts ausstehende Ende eben in des hinterhergehenden Führers ausgestreckte Hand passet.

Der linke Sturz ist an dem beschriebenen Pfluge auf eine vierfache Art bevestiget.

T. I. f. III. 1) Ist er unten in des Pfluges Haupt bey g gezapfet.

2) Die Sprosse 17 verbindet ihn mit dem Streichbret 16.

3) Das Ende des Grindels ist bey 8 durchgezapfet, und endlich

4) Hält die Schiene 15 ihn mit dem rechten zusammen.

Dessen Richtung muß so seyn, daß er von der Seite anzusehen, unten gleich der Griessäule ohngefehr nach einem Winkel von 85 Graden etwas vorsteht aus stehe. Indem sodann der Sturz oben am Ende niedergedruckt wird, so giebet es vorne bey der Griessäule einen Druck, und man kan Messer und Schar dadurch aus der Erde in die Höhe heben. Zugleich aber auch, nachdem es nöthig ist, wieder hinein drukken, oder darin erhalten.

Er muß oben so weit überstehen, daß der Führer, wenn er die Spitze davon in seiner linken Seite hat, bequem hinter dem Pfluge hergehen kan, aber auch die Füsse nahe bey dem Pflugkasten habe, um solche, wenn es nöthig, gleich aufzusetzen, auch den Reitel gemächlich zu gebrauchen.

Stünde also der Sturz zu lang hinten aus, so würde es dem Führer beschwerlich seyn; wäre er zu sehr übergebogen, so würde ein geringerer Druck darauf, die Spitze von der Pflug-Schar schon in die Höhe heben.

Man machet auch wol den Sturz aus einem gera- T. II.
de aufgehenden Holze a, welches eine besondere Hand- f. I.
habe b hat. Diese dienet aber dem Führer, daß er sich bequemer darauf lehne, und den Pflug mehr beschwere.

Ohngefehr in die Mitte des Sturzes pflegt man eine kleine Krampe einzuschlagen, oder nur ein Leder anzunageln, um darin die Leitschnüre zu bevestigen; In Ermangelung des einen oder andern werden diese nur bloshin an den Sturz vestgebunden; Gefährlich aber ist, wenn der Führer die Leitschnüre um den Leib hanget; denn gehen die Pferde flüchtig, so schleifen sie ihn.

Der Sturz muß zwar oben etwas weniges zur linken Seite überhangen, damit er dem Führer desto weniger im Wege sey; unten aber soll er nicht über die Linie von der Molder überhangen; weil er sonsten an der inwendigen Seite der Furche schabet, und die Erde krümelt.

Es ist dies ein Fehler an dem beschriebenen Pfluge, T. I.
wie aus der II und III Figur zu ersehen ist; da der f. II.
Sturz weit über der Linie E F übersteht, und deswe- III.
gen keine reine Furche macht.

Ein zweyter Sturz an der rechten Seite scheinet T. I.
ohne Nutzen, vielmehr nachtheilig und dem Füh- f. I. 14.
rer im Wege zu seyn; Indem sich auch der Führer gemächlich auf beyde Sturzen zugleich lehnen kan, beschweret er den Pflug desto mehr, und die Pfer-

de

de müssen ihn mit ziehen; Er machet also faule Knechte.

Die nemliche Richtung, die man dem Pfluge mit dem rechten Sturze zu geben vermag, erhält er auch von dem linken alleine: Will man ja dem Pfluge mal einen stärkern Druck an der rechten Seite geben, so
T. II. f. II. vertrit der Reitel völlig die Stelle von jenem; wenn man ihn entweder in dem zu solchem Ende angebrachten Einschnit e vom Streichbrete fig. II. setzet, oder aber zwischen dem Grindel und dem in gleicher Absicht in den linken Sturz a eingebohreten hölzernen Nagel i klemmet; Wenn die Noth erfordert, wegen des harten und steifen Erdreichs, den Pflug mit Gewalt in die Erde zu treiben, so hilft dazu ein Druck auf den Sturz nichts, als welcher vielmehr die Spitze der Schar noch mehr empor hebet. Ein zweyter Sturz ist dabey noch weniger von Nutzen; sondern
T. I. f. II. 17. der Führer trit sodann entweder auf die Sturz Sprosse, oder auf das an einigen Pflügen dieserhalb hinten verlängerte Pfluges Haupt. Oder aber er leget sich gar mit dem ganzen Leibe über den Pflugkasten her; In recht steifen Erdreiche füllet man auch wol den Kasten mit schweren Steinen aus.

Die alte Regel bleibet gegründet, „daß der Führer nicht müde werden solle, Reitel und Beile zu „gebrauchen;“ Hat nun der Führer einmal den rechten Sturz schon in der Hand und gehet dabey gemächlich, so wird er oft versäumen, solchen los zu lassen und den Reitel zu gebrauchen; jener Sturz ist ihm dabey eher im Wege: Hat er aber den Reitel ohnehin beständig in der Hand, so wird er eher bedacht seyn, solchen zu gebrauchen, und das Streichbret, ja den ganzen Pflugkasten von der sich ansetzenden Erde zu reinigen.

An

An dem beschriebenen Pfluge ist noch insbesondere zu tadeln, daß der rechte Sturz oben viel niedriger ist. Soll nun des Pfluges Haupt, wie sich gehöret, horizontal aufliegen, so muß der Führer sich nach der rechten Seite herüber lehnen, welches höchst ungemächlich ist; Er bieget derowegen den linken Sturz so weit auswärts, bis der rechte mit jenem in einer Linie erhaben wird, alsdenn erhält die äussere Seite des linken Sturzes noch eine stärkere Friktion, und stehet noch mehr über die Linie EF, und da die rechte Seite des Pfluges Haupts mit der Schar zugleich übergebogen wird, so bricht der Pflug nur einen Keil lmp von der Furche F fig. 4. um, und das Feld wird unordentlich beackert. T. I. f. I. T. I. f. III. T. III. f. 4.

§. 41.

7) Das Molderbret bestehet aus einem dünnen, unten an des Pfluges Haupt schliessenden, etwan 5 bis 6 Zoll hohen, vorne in die Griessäule, und hinten in den Sturz eingelassenen Brete. T. II. f. I. k.

Es dienet dazu, daß in losen, leicht krümelnden Boden kein Sand in den Pflugkasten falle, und den Gang des Pfluges beschwere; In steifern Erdreiche kan es entbehret werden, und wird, wie alle übrige überflüßige Theile billig zurückgelassen, wie es denn auch an dem beschriebenen Pfluge fehlet.

Wo es aber nöthig ist, richtet sich die Grösse nach der Entfernung der Griessäule vom Sturz.

§. 42.

8) Des Pfluges Haupt, (§. 37.) die Griessäule, (§. 39.) das Streichbret, (§. 38.) das Molderbret (§. 41.) und den Sturz (§. 40.) fasset

fasset man unter dem allgemeinen Namen des Pflugkasten.

Beym Pflugkasten ist insbesondere zu bemerken:

1) Alle Theile müssen recht vest in einander verbunden seyn, lässet das Holz in den Fugen nach, und der Pflugkasten wird wacklicht, so ist der ganze Pflug unbrauchbar, dieserwegen ist schon oben anempfohlen worden, zu diesen Theilen lauter trockenes, vestes, zähes, hartes Holz zu nehmen.

2) Die Einrichtung und Zusammensetzung der Theile muß auf eine solche Art geschehen, daß der Kasten so wenig Friktion, wie möglich, in der Erde veranlasset.

Es ist daher in Vorschlag gebracht worden, daß man lieber den ganzen Grund vom Pfluge von Eisen machen solle; Eine eiserne Stange von einem Quadratzoll würde hinreichen.

Das, Friktion veranlassende Holz vom Kasten, rechnet man 18 Zoll lang, 4 Zoll hoch und 12 Zoll breit, mithin komt zur Fläche heraus, worauf das Reiben wirket, 432 Quadratzoll. Von Eisen, welches einen Quadratzoll dick ist, würde die Fläche betragen 36 Zoll.

§. 43.

T. I. f. I. II. III. IV. V. c. c.

Das neunte, und das grösseste und kentlichste Stück vom Pfluge ist der **Grindel**, (§. 17.) durch welchen der ganze Pflug zusammen gehalten und regieret wird. Wir können ihn nach seiner Gestalt, Länge, Stärke, Eintheilung, Stellung und Bevestigung betrachten.

Der Gestalt nach, ist der Grindel ein gerader Baum, an drey Seiten wird er gerade verarbeitet,

an

an der vierten aber wird ihm ohngefehr auf ein drittel vom Ende ein Bauch gelassen. Einige nehmen dazu Bäume mit einer Krümme, und richten bald den krummen End vorne in die Höhe, bald legen sie solchen zur linken Seite. Bey unsern Pflügen ist dies aber ohne Nutzen, und ein gerader Stamm behält den Vorzug.

Von dem Bauche ab wird er nach beyden Enden etwas zugespitzet, und die vier Ecken werden abgestossen, so daß der Grindel eigentlich beynahe achteckigt verarbeitet wird. Man nimt dazu gern einen frischen jungen Eichen Stamm, der keine Risse hat; weil er viel ausstehen muß.

Seine Länge ist an dem beschriebenen Pfluge, den durch den Sturz gehenden Zapfen mit eingeschlossen, 6 Schuh 10 Zoll, an andern wird er wol zu 8 Schuh lang angegeben; die Länge schadet ihm nicht leicht. Er muß vielmehr eine ansehnliche Länge haben, um ihn besser führen, regieren, auch allenfals kürzer stellen zu können. Ist er kurz, so fassen die Eisen nicht in die Erde, und ein Widerstand, der die Pflugräder in die Höhe hebet, wird auch den Grindel und die Eisen aus der Erde schnellen.

Auch in dem leichtesten Grunde darf der Grindel nicht zu schwach noch leicht seyn; er würde sich sonst ziehen, und beweget sich leicht auf dem Vordergestelle, oder die Spitze fähret in die Höhe; wie ich denn wol bemerket habe, daß ein solcher, kurz in das hinterste Lohnloch gestellter, leichter Grindel, vorne mit der Spitze noch wieder an die Zucht gebunden werden müssen, damit dessen Sitze nicht in die Höhe fahren konte.

In der Mitte, wo der Bauch ist, haben drey Seiten 3 Zoll Breite, und an der vierten zur linken Hand stehet der Bauch um einen Zoll weiter heraus; an

der Spitze behält er ohngefehr zwey Zoll im Durchschnit.

Tab. I. fig. 1. Die Eintheilung des Grindels richtet sich nach dem Pflugkasten, und wie die Griessäule darin angebracht ist: wo das Sech zu stehen komt, wird der eben beschriebene Bauch 4 ausgearbeitet, und mitten in demselben ein vierkantiges Sechloch 5 für das Eisen 3 angebracht. Da das Eisen darin mit Gewalt vestgekeilt wird, so werden an jeder Seite des Lochs zwey eiserne Ziehbänder 6, 6, umgelegt, um das Aufbersten zu verhindern.

Wo die Griessäule zu stehen komt, wird wieder eine vierseitige Oefnung zum Griessäulen-Loch 7 angebracht: alsdenn wird das hintere Ende in den Sturz

T. II. f. 1. gezapfet, und hier ohnbeweglich bevestiget, in Sachsen aber nur lose eingefuget, und mittelst der beweglichen Keile d e vest gekeilet.

Alsdenn werden die Vorstecklöcher n durchgebohret, deren Anzahl und Entfernung unter einander sich darnach richtet, nachdem an jedem Ort nöthig ist, dem Pfluge mehrere und oft veränderte Stellungen zu geben. Vier ist das wenigste, und 13 das mehreste. Wo der Grindel hinten gekeilet wird, also auf dem Griessäulenkopf beweglich ist, pfleget man neben demselben noch einen dritten Ziehband m umzulegen.

Die Stellung des Grindels geschiehet so, daß dessen Spitze o etwas höher stehet, als das hintere in

T. II. f. 1. den Sturz gezapfete Ende c, wenn das Haupt horizontal aufliget; sonst würde das Sech nicht in die Erde fassen. Stehet hingegen die Spitze o zu weit in die Höhe, so werden die Eisen, wenn die Spitze auf den Rumpf lieget, zu tief in die Erde gerichtet, und der Pflug gehet auf der Nasen.

Siehet

Siehet man von oben darauf, so muß der Grin- T. I.
del C von der linken nach der rechten Seite schrem f. II.
über liegen, so daß das hintere Ende 8 an der lin-
kern, und die Spitze 40 an der rechten Seite über
die Linie ef trit. (§. 18.) Nachdem er aber kürzer
gestellet wird, liegt er nicht allemal ohnmittelbar an
den rechten Stender an; sondern zu Zeiten nach der
Mitte; wie denn allemal noch die Zuchtkette zwischen T. I.
dem Grindel und dem rechten Stender ist. f. VI.

Die Bevestigung des Grindels geschiehet endlich blos dadurch, daß das Griessäulen-Loch auf die Griessäule gefuget, und das hintere Ende in den lin-ken Pflugsturz gezapfet, mithin darin verkeilet oder verbohret wird. Das vordere Ende darf nicht bevestiget werden, weil man allemal am Ende des Stücks mit dem Pfluge kurz kehren und wenden muß: das vordere Ende wird dieserwegen blos mit einer Kette an das Vordergestell gehangen, so brauchet der Kör-per des Pfluges, wenn die Pferde das Vordergestell fortziehen, nicht ohnmittelbar zu folgen, sondern der Führer wirft ihn nach Gefallen herum, oder leget ihn zur Seite, damit er im Wenden nicht einschneide. Es ist dieserhalb auch besser, daß der Grindel oben auf den Rumpf lieget, denn wolte man ihn drunter be-vestigen, so würde ihn die Kette entweder klemmen, oder er mögte zu viel Willen behalten.

Da nun der Grindel so gestellet seyn muß, daß er T. I.
schrem über der Directions-Linie EF lieget: die Mol- f. II.
derseite aber vom Pflug-Haupte dem Sech in dieser Linie EF folgen muß; (§. 18.) so siehet man von selbst, nach was für einen Winkel der Pflugkasten an den Grindel bevestiget werden muß; dies nennet man, den Pflug ins Feld richten. Ist der Winkel zu groß,

so greifet der Pflug zu weit ins Land und machet breite Furchen. Ist der Winkel zu klein, so kan man die Eisen nicht ins Land bringen.

Ich finde das Verhältnis von diesem Winkel so angegeben, daß, wenn man die Directions-Linie EF, welche die Spitze der Schar nebst der Molderseite 12 beschreiben, bis zur Spitze des Grindels 40 fortführe, so müsse der Abstand zwischen beyden alda 9 Zoll ausmachen. Es scheinet dies aber zu viel zu seyn, wenigstens bringet der Abstand an dem beschriebenen Pfluge nur anderthalb bis zwey Zoll.

Ueberhaupt ist die Anbringung der Winkel bey den Theilen eines Pfluges und deren Verhältnis unter einander eins der wichtigsten Stücke in der Theorie eines Pfluges, deren nähere Bestimmung sehr nöthig und nützlich seyn, also am Ende andern zu weitern Nachdenken vorzüglich empfohlen werden wird, um in der demnächst versprochenen dritten Abtheilung von der Verbesserung der Pflüge etwas gründliches davon angeben zu können.

§. 44.

T. I. f. XII.

10) Der Grindel wird vermittelst der Zuchr-Kette oder Zug-Kette 41 am Vordergestelle vestgehalten.

Diese bestehet aus viererley Stücken, als:

1) Dem eckicht gebogenen Ringe α) welcher um die Zunge schliesset.

2) Einigen Kettengliedern ββ) welche an jede Seite von jenem Ringe gehangen werden, und dazu dienen, daß der Grindel sich in der Kette frey bewegen kan.

3)

3) Einem zweyten Ringe γ) der oben über den Grindel passet, und an beyden Seiten an die Kettenglieder hanget.

4) Einem an diesem Ringe beweglichen Nagel δ, welcher in die Zucht-Löcher vom Grindel passet.

Die hier abgezeichnete Zucht-Kette scheinet vorzüglich gut zu seyn: sie erhält den Grindel in einer gewissen Stellung, so daß er doch dabey spielen kan; Indem der Ring α unten um die Zunge 26 in z gehangen wird; die Zucht- oder Vorsteckl̈öcher im Grindel 1, 1, 1, aber unter sich gebohret sind, so giebt dies einen stärkern Zug, der Grindel wird mehr an die Axe, auch in die Erde gezogen, und dieser Druck komt dem Führer zu statten, wenn er auf den Pflugkasten drucket. T. I. f. IV.

An leichten Pflügen wird der Grindel nur mit einem Bande von gedreheten Weyden an das Vordergestell geheftet, dergleichen Pflüge gehen denn aber im Grunde schwer, und doch ungewis, sind auch übler zu regieren.

§. 45.

Die bisher beschriebene zehn Theile rechnet man zu dem Körper eines Pfluges: solchen zu unterstützen und zu führen dienet 11) das Vordergestell, woran folgende Theile vornemlich in Betracht kommen: T. I. f. VI.

a) Die beyden Räder.
b) Die Axe, oder Spindel.
c) Der Galge §. 46.
d) Das Gezünge §. 47.

e) Das, diese Theile zusammenhaltende Gestelle, oder der Rumpf §. 48.

f) Die Lichte §. 49.

a) Die Räder dürfen nicht beweglich an der Axe seyn, denn eine kleine Axe schliffe sich leicht weg, und eine grössere würde schwere Räder erfordern; die in die Räder fallende Erde würde viel Schienen wegnehmen und den Pflug aufhalten. Es gehet derowegen an dem gegenwärtigen Pfluge eine eiserne Spille durch die ganze Axe, welche in der Axe beweglich und an beyden Enden vierkantig zugeschmiedet ist, auf solche werden die Räder vestgeschlagen, vor den Rädern gehet vor jedem Rade durch die Spille m eine umgenietete Splinte n, daß die Räder nicht ablaufen.

T. I. f. II. & VI.

b) In leichterm Erdreiche wird die Spille f von Holz gemacht; liegt unter dem Pfluggestelle, und wird vermittelst der beyden Laufringe c d vestgehalten. Die beyden Naben der Räder sind daran gedrechselt. Diese Spille, weil sie beständig in Bewegung ist, hat am mehrsten auszuhalten.

T. II. f. 2.

Die Räder machet man gerne so hoch wie möglich, weil an den gar niedrigen die Friction stärker ist. Sie dürfen aber nicht über eine gewisse Höhe kommen, weil sonst der Grindel zu hoch zu liegen käme, und dies würde den Pflug schwer machen; es würde auch die Wendung beschwerlicher werden.

Man hat zwar vorgeschlagen, den Grindel unter der Axe zu bevestigen, allein so würde die Wendung gar schwer werden, und der Pflug leicht umwerfen.

An dem beschriebenen Pfluge hat das rechte Rad 22 Calenbergische Zolle, und dies ist schon eine ziemliche Höhe.

An

An statt, daß solches acht ordentlich verarbeitete und eingeschobene Speichen hat, pfleget man in leichterm Erdboden die Räder mit einem blos durchgebohrten Kreutze zu machen. f. 1. o. T. II. f. 1.

Welches zwar leichter gemacht, aber auch unbeständiger ist.

Da das rechte Rad e in der Furche ohnmittelbar an der Kante her, und das Pferd g noch ausserhalb gehen muß, das linke Rad f aber ausserhalb frey laufet, so muß die Nabe von jenem kürzer, von diesem aber länger seyn. Denn wenn dieses eben so kurz seyn solte, so würde das Gestell zu schmahl werden, gar zu leicht umwerfen, und die Pferde könten nicht gleich gerade ziehen. T. III. f. 2. T. I. f. VI.

Das linke Rad ist an dem beschriebenen Pfluge um zwey Zoll niedriger. An dem in den Oekonomis. Nachr. beschriebenen sächsischen Pfluge ist der Unterscheid noch stärker, und beträgt bey einer Höhe von 18 Zoll, 3 Zoll. Es scheinet dies auch bey hohen Rädern und wo tief gepflüget wird, gut zu seyn; weil der Pflug sonst zu sehr überhangen würde.

Das kleinere Rad an der linken Seite hat noch den Nutzen, daß der Pflug stets die linke Seite suchet, und sich dichte an die Kante anschiebet, mithin mehr eine gerade Linie hält.

Dagegen aber ist die Unbequemlichkeit dabey, daß zwey Räder von ungleichem Durchschnitte, an einer Spille bevestiget, sich nicht zugleich umwenden können, das kleinere Rad bleibet zurück, oder es muß schleppen.

Man räth in den Oekon. Nachr. im XXXIX. Stück S. 190. das linkere kleine Rad beweglich an der Spille zu machen; allein, so würde der Pflug

noch schwerer gehen. Es wird dieses einer von den Punkten seyn, welcher in der Theorie der Pflüge eine nähere Ueberlegung zulässet, ob eine Verbesserung möglich sey?

§. 46.

c) Der Pflug-Galge (§. 45.) dienet zu Bevestigung der Leitschnüre, und zu Erhöhung und Stellung des Grindels.

Die Leitschnüre werden durch die beyden Ringe ge-
T. I. f. VI. zogen, fig. VI. 36. An statt der Ringe können auch kleine durchbohrte Hölzer in den Balken gesteckt wer-
T. II. f. 3. n. den; oder man stecket einen Bügel von Weyden-Holz in den Balken, wodurch das Leit gehet.

Wo die Pflüge mit Ochsen, oder mit drey oder vier Pferden bespannet werden, mithin der Führer solche nicht selbst regieret, folglich die Leitschnüre wegfallen, fehlet an den Pflügen der ganze Galge zu Zeiten, und
T. II. f. 2. der Grindel ruhet frey in einer kleinen im Holze gemachten Aushöhlung k, damit er nicht ausweichen kan, wie an dem mehr angezogenen sächsischen Pfluge: oder es werden auch in der Mitte des Rumpfes ein paar 3 bis 4 Zoll lange hölzerne Nagel eingebohret, an welche der Grindel ruhet. Man kan aber sodann den Grindel nicht nach Gefallen nach einer oder andern Seite stellen und richten.

Der Balke und die darin befindliche Oefnung dienen auch, um das Beil zu verwahren, welches bey
T. I. f. VI. jedem Pfluge bey der Hand seyn muß. fig. VI. 38. An den Pflügen, woran der Balke und die Lichte zu Stellung des Grindels durchbohret sind (§. 29.), stecket das Beil ausserhalb an dem so viel verlänger-
T. II. f. 3. ten Balken lm in o.

§. 47.

§. 47.

d) Der Nutzen des Gezünges (§. 45.) ist schon oben gezeiget worden. (§. 30.)

Es ist solches und vornemlich die Leyer vorzüglich da nöthig, alwo der Galge fehlet, und der Grindel auf dem Pflugkasten an einer Stelle lieget. Wo vier Pferde oder Ochsen vorgespannet werden, ist vorne am Arm noch ein Kloben g, worin eine Deichsel bevestiget wird, an der die vordern Pferde oder Ochsen ziehen. T. II. f. 6.

Unter der Zucht wird an einigen Orten noch ein Knie q angebracht, welches zugleich dienen kan, um den Kloben an der Zunge zu bevestigen. Der einzige Nutzen, den dieses Knie hat, ist daß es beym Wenden mit dem Pfluge, wenn die Pferde nicht ziehen, verhütet, daß die Spitze der Zunge oder Zucht nicht in die Erde fasset. T. II. f. 1.

§. 48.

e) Das Haupt-Holz, waran diese übrige Theile bevestiget werden, nennet man das Pflug-Gestelle (§. 45.), oder den Rumpf.

Dieses ist an dem beschriebenen Pfluge nur ein leichtes Holz, in Gestalt einer Achse, welches durchbohret ist und die Spindel durchgehen lässet, bey leichtern Pflügen ist es unten hohl ausgearbeitet, und die hölzerne Spindel laufet frey darunter. Fig. 3. c. T. II. f. 3.

An beyden Seiten trit das Gestell über die Nabe vom Rade, damit der Sand nicht an die Spindel falle. T. I. f. VI.

Zwey eiserne Ax- oder Pflug-Gestell-Ringe fig. VI. 24. müssen umgelegt werden, sonst mögte das Gestell aufbersten. Bey Pflügen, wo die Spille frey laufet,

set, nennet man diese Ringe Lauf-Bänder, an deren statt man sich in Sandgegenden mit umgeflochtenen Weyden behilft.

An dem mehr erwehnten sächsischen Pfluge bestehet das Gestelle aus einem hohen schweren Stücke Holz, welches aber den Pflug mehr beschweret, und weniger Gemächlichkeiten hat, als der beschriebene Pflug.

T. II. §. 2. Fig. 2. a.

In gar magern Gegenden, wo die Pflüge von Ochsen gezogen werden, kan ein unter dem Grindel angebrachtes Knie von Holz den Mangel des Vorder-Gestelles ersetzen.

Mortimer beschreibet einen Pflug aus Sussex, woran vorne nur ein Rad ist.

§. 49.

T. I. f. VIII. T. II. f. 3. g. f) Die Lichte (§. 45.) ist ein dünnes auf den Rumpf lose aufliegendes Bret, vermittelst dessen der Grindel erhöhet oder erniedriget wird.

Der rechte Gebrauch der Lichte ist schon oben §. 24 gezeiget worden.

An dem beschriebenen Pfluge hat die Lichte genau die Länge, daß sie, wenn sie weggenommen wird, welches, so oft als der Pflug an die Wasserfurchen komt, zu geschehen pfleget, auf den Grindel geleget wird, und mit dem einen Einschnit an das Sech, mit dem andern aber an den Kopf der Griessäule passet.

§. 50.

Hiernächst sind nachfolgende Nebentheile eines Pfluges zu bemerken, als:

12) Die Schleife.

13) Der Reitel.

14) Das Pflug-Beil.
15) Die Steife.
16) Die Vorleg-Wage.

Die Schleife bestehet aus zwo in einander gefugten Stangen, oder wird aus einem doppelt ausgewachsenen Aste gemacht, eine Seite ist etwas länger und hält ohngefehr 8 Fuß, sie dienet, um sie bey dem zur Seite gelegten Hintertheile vom Pfluge zwischen den Grund und den Sturz durchzustecken, daß der Pflug darauf ruhet und schleifet, mithin bequem von einem Orte zum andern geführet werden kan. Es wird an der einen Seite ein hölzerner Nagel eingeschlagen, der hinter den Sturz fasset und vest hält. Ein eiserner schabet in den Sturz. Die längere Stange wird die eigentliche Schleife, das eingeschobene Stück aber das Schwerdt genant. Man hat in sandigten Gegenden auch wol ein besonders Hintergestell mit zwey Rädern.

Der Reitel ist ein nothwendiges Stück, um das Streichbret und die Schar rein zu halten. Wo man sich dessen statt des linken Sturzes bedienet, muß der Stock von zähen starkem Holze seyn, man pfleget einen Stock zu nehmen, der oben an der Seit ausgewachsen ist, um ihn desto leichter führen zu können. T. II. f. 12. fig. 12.

Das Pflug-Beil muß der Führer bey der Hand haben, wenn etwas am Pfluge losgehet; wenn die Keile zu verändern sind; oder wenn die Pflugschar Scharten bekomt. T. I. f. VI. 38.

Die Steife ist ein Stück Holz, welches vorsichtige Hauswirthe, wann der Pflug nicht gebraucht wird, unter die Zucht stellen, damit solche nicht ungleich,

gleich, noch die Lage windschief gedruckt werde: denn so bald sich ein oder anderer Theil am Pfluge nur etwas wirft oder zieht, macht solches sofort im Gange des Pfluges eine Aenderung. An den Pflügen, wo T. II. f. 1. q. ein Knie unter der Zunge angebracht ist, vertrit solches die Stelle der Steife.

T. I. f. II. 33. Die Vorlege-Wage ist mit 2 Schwengeln versehen, woran die Pferde gespannet werden; wo mit Ochsen gepflüget wird, muß an deren statt eine Deichsel eingeschoben werden, an welcher das Joch bevestiget wird, woran die Ochsen ziehen.

Bey Steyerberg, wo man drey Pferde in der Reihe spannet, ist eine eigene Art Wagen gebräuchlich, welche von einer merkwürdigen Gestalt ist, die T. II. sich aus der Figur 7 beurtheilen läßt. Man kan da- f. 7. durch den Pflug rechts und links stellen, auch vermittelst der doppelten in der Wage und dem Schwengel befindlichen Löcher einem schwächern Pferde die Arbeit sehr erleichtern. (§. 32.)

Wo alle Pferde vor einander in einer Linie gespannet werden, ist eine andere Einrichtung nöthig.

§. 51.

Kennen wir die nothwendigen Eigenschaften eines Pfluges und dessen Theile nebst deren Nuzzen, so kan ein jeder Hauswirth überlegen, ob er nach Beschaffenheit des Erdreichs an seinem Orte an den gewöhnlichen Pflügen einen oder andern Theil einschränken dürfe.

Es ist viel daran gelegen, einen Pflug so wenig wie möglich, kostbar zu machen. Ein jeder Theil also daran, der ganz überflüßig, oder der wohlfeiler einge-

eingerichtet werden könte, vermehret die Kosten ohnnöthiger Weise.

Aus dieser Ursache bringet man so wenig Eisen, wie möglich, am Pfluge an, sonderlich wo das Eisen rar und die Eisenarbeit kostbar ist. Also kan man im leichten Sandlande, wo nur flach gepflüget wird, das Messer oder Sech gar entbehren, auch die Pflugschar leichter und kleiner von Eisen machen, woraus die Hacken-Pflüge entstehen. (§. 4.) In schwarzer leichter Erde kan man fast alle eiserne Sohlen und Schienen auch Vorsteck-Nagel ersparen, auch das Holzwerk leichter machen.

Wo der Pflug-Balken und Galge entbehrlich ist, sparet man schon einige eiserne Ringe, Krampen und Nagel.

Wenn die Spindel von Holz hinreichet (§. 45.), so ist solche weniger kostbar als eine eiserne. Es werden die Naben gleich daran gedrechselt, und die 4 Speichen, welche das Rad hat, darin bevestiget. Man sparet also alle eiserne Ringe und Nagel daran.

In sandigten Gegenden behilft man sich mit ohnbeschlagenen Rädern, und machet sie wol gar aus einem maßiven Stücke, welche aber schwerer sind.

An einem sächsischen Pfluge, wo die Pflug-Lade aus einem maßiven Stücke Holz von $1\frac{1}{2}$ Fuß breit, 1 Fuß 2 Zoll hoch und 3 Zoll dick bestehet, haben die Pferde eine Last von ohngefehr 600 Cubiczoll Holz mehr zu ziehen, als am unsrigen. T. II. f. 2.

Durch Weglassung des rechtern Sturzes wird der Pflug wohlfeiler und leichter. (§. 40.)

Hölzerne Nagel kan sich der Bauer selber machen; ist ein Stück von Eisen verlohren oder zerbrochen, muß er bey einem Schmiede schon Geld dafür bezahlen,

len, und, um es machen zu lassen, den, an einem andern Orte wohnenden Schmidt aufsuchen.

Bey Hannover in dem sandigten Lande findet man
T. II. Pflüge, wo der Grindel ohnmittelbar auf dem Rum-
f. 3. pfe Fig. 3. c zwischen zween eingebohreten hölzernen Nageln ruhet, und Lichte, Stender und alles Zubehör fehlet. In leichtem sandigten Boden wird der Grindel wol mit gedreheten Weiden statt der Zucht-Kette an das Vordergestell bevestiget. (§. 44.)

§. 52.

Wir werden hiernach auch erklären können, welches der vollkommenste Pflug für jeden Ort sey: Ich nenne aber dies einen vollkommenen Pflug, woran kein überflüßiges Stück ist; woran kein nöthiger Theil fehlet, und woran alle Theile in gehöriger Verhältnis und Stärke, auch nach den erforderlichen Winkeln so verbunden sind, daß der Pflug nicht kostbar und doch beständig und dauerhaft ist; und daß damit geschwinde, leichte, ordentlich, gut und rein gepflüget werden kan.

Wer demnach unsern Pflug tadelt, und daran ein neues Stück eingeführt oder ein anderes verändert wissen will, muß zeigen:

1) Daß solches Stück nothwendig sey, und einen augenscheinlichen Nutzen habe.

2) Daß das abzuschaffende entweder überflüßig oder weniger nützlich sey.

3) Daß die neue Einrichtung den Pflug weniger kostbar, oder doch

4) Dauerhafter und brauchbarer mache, indem

5) Der Pflug dadurch besser oder leichter gestellet, oder regieret werden kan.

Ein

Ein jeder also, dem die Aufnahme der Landwirthschaft ein Ernst ist, wird aufgefordert und aufgemuntert, um nach gegenwärtigen Modelle die Pflüge in seiner Gegend zu untersuchen, und wenn er daran etwas zu bemerken finden wird, zu melden; so wie solches in den Oekon. Nachr. von mehreren sächsischen Pflügen geschehen ist.

Wer inzwischen gegenwärtige Abhandlung mit denen Beschreibungen, welche Tüll, Mortimer, du Hamel, Mills, Hales, Zeiger, Hohenthal, Orr, Leopold, Hoffmann und andere von Pflügen gegeben haben, und die von mir zu Rathe gezogen worden, vergleichet, wird beurtheilen können, ob durch meinen Vortrag die Theorie von den Pflügen in mehreres Licht gesetzet worden; wenigstens hoffe ich, daß mein Vortrag andere Freunde zum weitern Nachdenken aufmuntern, und daß deren gütiger Beytrag mich in den Stand setzen wird, in einer andern Abhandlung von Verbesserung derselben, und von Bestimmung derer daran anzubringenden Winkel, künftig gründliche Anmerkungen mitzutheilen.

§. 53.

Es wird nicht ganz überflüßig seyn, wenn ich noch die Preise von allen Theilen eines Pfluges, so wie solche in den Oekonomischen Nachrichten angegeben worden, beyfüge, weil mir solche ziemlich genau zu seyn, und mit den hiesigen Preisen, wie sie sonsten vor dem Kriege gewesen, überein zu kommen scheinen.

	thl.	mgr.	pf.
Ein neuer Pflug beym Stellmacher kostet	—	18	—
Die Karre dazu mit Deichsel, Leyer und Spille von Holz	—	9	—

Ein

	thl.	mgr.	pf.
Ein Pflug-Rad von der leichten Art			
3, also beyde = =	—	6	—
Den Pflug zu beschlagen, dem Schmidt	—	31	4
Für ein neues Sech =	—	12	—
= = Schar à $2\frac{1}{4}$ Pfund	—	15	—
= = Zugkette mit Ringe und Krampen = =	—	16	—
Ein Rad mit Ringen zu belegen 4 mgr. 4 pf. also beyde =	—	9	—
Ein Rad völlig und mit Schienen zu beschlagen 18 mgr. also beyde =	1	—	—
Ein eiserner Vorstecker =	—	3	—
Eine eiserne Krampe =	—	—	6
Eine neue Anlage =	—	3	6
Eine Sohle = =	—	3	6
Eine Schar vorzustahlen =	—	5	4
Eine Spitze daran = =	—	2	4
Ein Sech vorzustahlen =	—	4	4
Eine Spitze daran = =	—	2	4

Der von mir beschriebene Pflug kostet beym Gestellmacher 30 mgr., und man rechnet ihn nebst dem Beschlage ohngefehr auf 4 Rthlr., welches mit obigen Anschlage fast überein komt: jetzt komt ein solcher Pflug beynahe auf das doppelte.

Inhalt

Inhalt
dieser zwoten Abtheilung.

§. 1. Die Nothwendigkeit des Umbrechens.

§. 2. Zwey Instrumente zum Umbrechen, der Spaden und Pflug. Vergleichung der beyden.

§. 3. Eigenschaften der Pflüge.

§. 4. Für andern Erdboden andere Pflüge.

§. 5. Bey den Pflügen kommen der Führer und das Zugvieh in Betracht.

§. 6. Alle Pflüge kommen in gewissen Haupt-Eigenschaften überein. 1) So wenig wie möglich zusamen gesezt.

§. 7. 2) Nicht kostbar.

§. 8. 3) Nicht wandelbar.

§. 9. 4) Von trocknem und zähem Holze.

§. 10. 5) Leichte zu regieren.

§. 11. 6) Leichte zu ziehen.

§. 12. 7) Leichte durchschneidend.

§. 13. 8) Die Furche recht umwerfend.

§. 14. 9) Eine reine Furche machend.

§. 15. 10) Gut zu stellen.

§. 16. 11) Leicht zu wenden.

§. 17. 4 Hauptstücke des Pfluges, Schar, Gründel, Haupt, Stürze.

§. 18. Rechte Stellung dieser Stücke nach Winkeln.

§. 19. Endzweck davon, 1) daß der Pflug in gerader Linie gehet;

§. 20. 2) einen vierseitigen Riemen umwirfet.

§. 21. Er muß durchgehends gleich fassen.

§. 22. Auch in gleicher Tiefe fortgehen, nicht auf der Nase, noch auf den Hacken.

§. 23. Der Pflug wird gestellet, daß er bald tiefer bald flächer fasset.

§. 24. Dies geschiehet 1) durch die Lichte;

§. 25. 2) durch Verlängerung oder Verkürzung des Grindels;

§. 26. 3) durch dessen Verkeilung.

§. 27. Der Pflug kan schmahl und breit gestellet werden.

§. 28. Geschiehet 1) durch den Grindel;

§. 29. 2) durch den Balken;

§. 30. 3) durch die Zunge;

§. 31. 4) durch die Leyer;

§. 32. 5) auf mehrere Art zugleich; das Lichtholz geben.

§. 33. Nachdem die Furchen breit oder schmahl seyn sollen, wird der Pflug gestellet.

§. 34. Wie eine Probe zu machen.

§. 35. Beschreibung 1) des Sechs.

§. 36. 2) Die Schar, deren Grösse, Gestalt, Schneide, Stellung, Bevestigung.

§. 37. 3) Des Pfluges Haupt.

§. 38. 4) Das Streichbret, dessen Grösse, Proportion, Stellung, Bevestigung, Schienen.

§. 39. 5) Die Gries-Säule.

§. 40. 6) Die Stürzen.

§. 41. 7) Das Molderbret.

§. 42. 8) Theile des Pflugkasten.

§. 43. 9) Der Grindel, dessen Gestalt, Länge, Stärke, Stellung, Bevestigung, Eintheilung.

§. 44. 10) Die Zuchtkette.

§. 45. 11) Das Vordergestell, und zwar a) dessen Räder, b) Spindel,

§. 46. c) Galge,

§. 47. d) Gezünge, dessen Kloben,

§. 48. e) das Gestelle oder der Rumpf,

§. 49. f) die Lichte.

§. 50. Die Nebentheile eines Pfluges: 12) die Schleife, 13) der Reitel, 14) das Pflugbeil, 15) die Steife, 16) die Vorlegewage.

§. 51. Wie auf Verbesserung der Pflüge zu denken.

§. 52. Erklärung des besten Pfluges. 5 Regeln, wornach eine Verbesserung zu untersuchen ist. Aufmunterung an alle Landwirthe.

§. 53. Preise eines Pfluges und dessen Theile.

II.

II.

Anweisung,

Wie unsere Saat-Felder beackert und bestellet werden sollen.

Huc ades, inſtituam breuiter quis
rebus agendis
Sit modus in campis. — —

Hochberg.

Vorbericht.

Ich begehre nicht in diesen Bogen was neues gesagt zu haben, sondern wünsche vielmehr, daß alle erfahrne Hauswirthe finden mögen, daß darin lauter bekante Wahrheiten vorgetragen habe, die ein jeder Ackerverständiger wissen müsse.

Es wird an jungen angehenden Häushältern doch nicht fehlen, die noch vieles daraus erlernen können.

Meine Achsicht ist gewesen, die ersten Gründe des Feldbaues in einem Zusammenhange so kurz wie möglich vorzutragen, so daß ein Haushälter sich dieses Auffatzes als seines Catechismus bedienen könne; worin ihm die vornehmsten Arbeiten vom Feldbau vorgeschrieben und alles aus eigener zwanzigjähriger Erfahrung, richtigen Gründen und hinlänglicher Ueberlegung bestätiget und erwiesen worden.

Vielleicht finden die mehrsten Leser noch verschiedene Anmerkungen, die ihnen unbekant gewesen. Vielleicht freuet sich mancher alter Hauswirth, Erfahrungen, die er richtig erkant hat, auch von andern angemerkt zu finden. Vielleicht werden viele ihr Land und Güter künftig besser nutzen, wenn sie solche nach gegenwärtiger Anleitung bebauen, und meine Regeln, so weit es ihr Grund und Bode erlaubet, bey sich anwenden.

Vielleicht muntere ich andere Hauswirthe auf, welche mehr Einsicht und Erfahrung haben, ihre Handgriffe und Regeln zum gemeinen Besten mit-

zutheilen, und daraus nicht, wie gewöhnlich geschiehet, ein Geheimnis zu machen.

Es ist leichter, wenn man schon eine Anweisung vor sich findet, der Sache weiter nachzudenken und anzumerken, wo der andere gefehlet, oder was er übergangen habe. Ein jeder, der mir meine begangene Fehler zeigen und nützliche Zusätze bekant machen kan, wird mich dadurch auf das äusserste verpflichten.

So häufig die Haushaltsschriften sind, so fehlet es dennoch in der gegenwärtigen Materie an einer gründlichen Anweisung für einen angehenden Haushälter; daher ein jeder lange Jahre Lehrgeld geben muß, ehe er die nöthige Erfahrung erlanget.

Der gemeine Haufen folget denen allgemein angenommenen Vorurtheilen; bindet sich an Wählung gewisser Tage und des Mondes Wandel, versäumet dadurch die rechten Vortheile, und der Ackerbau bleibet in seiner Unvollkommenheit..

Diejenigen aber, welche Erfahrung und eine gute Einsicht haben, sind entweder zu neidisch oder zu eigensinnig, um andere die rechten Handgriffe zu lehren und zu zeigen; oder es fehlet ihnen auch eine gründliche Theorie, um andern rechte Anweisung zu geben.

Ein Haushälter muß aus der Erfahrung und Uebung sich recht geschickt und vollkommen machen, zugleich aber jeden Vorfall und Erfolg anmerken, und daraus gewisse Regeln ziehen, was in ähnlichen Fällen zu thun und zu lassen, und wobey der gröβte Vortheil sey; dies nennet man die **Praxis mit der Theorie verbinden**, sonsten gehet er niemalen sicher.

Inhalt.

Erstes Kapitel.

Von Bearbeitung des Feldes überhaupt.

§. 1. Wie man den Pflug gebrauchen soll.
§. 2. Erste Arbeit: Beackern; vergebens pflügen.
§. 3. Zwote Arbeit: das Feld bestellen.
§. 4. Winter- und Sommerfrucht, Feld; und Bestellung.
§. 5. Arten von Korn.
§. 6. Nothwendigkeit der Wissenschaft.

Zweytes Kapitel.

Die Brache.

§. 7. Was Brachen sey?
§. 8. Acht bey der Brache zu bemerkende Punkte.

Drittes Kapitel.

Wie wird die Brach bearbeitet?

§. 9. Stürzen oder Brachen.
§. 10. Wenn gestürzet wird.
§. 11. Wie oft die Brach zu bearbeiten sey.
§. 12. Die erste Arbeit des Brachen.
§. 13. Zwote Arbeit: wenden; vierart.
§. 14. Dritte Arbeit: rühren; aufreissen.
§. 15. Vierte Arbeit: die Saatfurche.
§. 16. Alle Arbeiten müssen mit Vorsicht geschehen; insonderheit das Brachen.
§. 17. 1te Regel: pflüge tief, was fruchtbare Erde; todtpflügen, krumen.
§. 18. 2te Reg. Mache schmahle Furchen.
§. 19. 3te Reg. Ziehe das beste Land vor.
§. 20. 4te Reg. Wähle trocken Wetter.
§. 21. 5te Reg. Warte, bis der Boden trocken genug ist. Sieben Gründe dazu.
§. 22. 6te Reg. Brache mit eigenen Pferden.
§. 23. 7te Regel: Wähle von Frohndiensten die besten.
§. 24. 8te Reg. Setze die Pflüge in guten Stand.
§. 25. 9te Reg. Stelle die Pflüge recht.
§. 26. 10te Reg. Ordne die Pflüge paarweise.
§. 27. 11te Reg. Vermeide das Ausschropfen.
§. 28. 12te Reg. Die Erde ist recht umzuwerfen.
§. 29. 13te Reg. Ueberlege, ob die Beete erhöhet oder erniedriget werden sollen.
Was ein Stück, eine Wasser-Furche, der Mittelrücken, die Sonnen- und Nord-Seite, von einander und zusammen pflügen sey?
§. 30. 14te Reg. Wenn gut gebrachet worden, sind die andern Arbeiten leicht.
§. 31. 15te Regel: Pflüge zur Saat zusammen.

Viertes Kapitel.

Von der Düngung der Brach.

§. 32. Das Land wird gedünget.

§. 33. Vier beym Düngen zu beobachtende Punkte.

§. 34. 1) Wie und womit wir düngen.

§. 35. Durch Mist.

§. 36. Wahl und Veränderung des Düngers.

§. 37. Vorsichten dabey.

§. 38. 2) Die Zeit zum Düngen.

§. 39. Was zudüngen sey.

§. 40. Düngen vor der Saat-Furche.

§. 41. Vom frühen und späten Hürden-Schlag.

§. 42. Vortheile dabey.

§. 43. Vom Ueberfahren mit Schlamm-Erde und Mergel.

§. 44. 3) Wie stark zu düngen.

§. 45. 4) Wie der Dünger durchgearbeitet wird.

Fünftes Kapitel.

Das Eggen.

§. 46. Die Eggen.

§. 47. Wie viel Pferde nöthig sind?

§. 48. Wie viel Eggen?

§. 49. Das Boosen.

§. 50. Egge bey trocknem Wetter.

§. 51. Mit eigenen Pferden.

§. 52. Eggen in die Quere.

Sechstes Kapitel.

Nutzen der öftern Bestellung.

§. 53. Neunzehnfacher Nutzen des Brachens. Was gut scheffeln, gut schocken, meilreich, und Lagerkorn sey.

§. 54. Der Nutzen dauret mehrere Jahre.

§. 55. Wie man sich ohne Brach helfen solle. Was Dreisch; Aufelder.

Siebendes Kapitel.

Wie und womit die Brach zu bestellen.

§. 56. Wie die Brach endlich bestellet wird.

§. 57. Vier dabey zu beobachtende Punkte.

Achtes Kapitel.

Der Saame.

§. 58. Was bey dem Saamen zu beobachten.

§. 59. a) Zwo Arten von Winter-Frucht.

§. 60. b) Wahl eines guten Saamens.

§. 61. Abwechselung des Saamens.

§. 62. Vorsicht beym Wählen.

§. 63. Ausgefallenes Korn ist nicht gut.

§. 64. 1) Man nehme den Vorsprung.

§. 65. 2) Drösche das Saat-Korn sofort.

§. 66.

§. 66. 3) Trockne es vorsichtig.
§. 67. 4) Rühre es fleißig.
§. 68. 5) Verfahre vorsichtig beym Rühren.
§. 69. 6) Durch eigene Hand.
§. 70. 7) Säubere den Saamen vom Unkraute.
§. 71. Die Säuberung des Saamens durch Auslesen.
§. 72. 8) Das Durchsichten verspare bis zuletzt.
§. 73. 9) Mache Probe, ob die Körner keimen.
§. 74. Vom Einweichen des Saamens.
§. 75. Wie der Weitzen zu traktiren.
§. 76. Der Brandt im Weitzen; Mittel dagegen.

Neuntes Kapitel.

Die Zeit zum Säen.

§. 77. 1te Regel: Säe früh.
§. 78. 2te Reg. Komme den Nachbaren zuvor.
§. 79. 3te Reg. Folge der Natur des Bodens.
§. 80. 4te Reg. Binde dich an keinen Tag noch Mondes-Wandel.
§. 81. 5te Reg. Siehe auf gut Wetter.
§. 82. 6te Reg. Säe nicht früh am Tage.
§. 83. 7te Reg. Säe nicht in Eis oder Schnee.
§. 84. 8te Reg. Säe nicht zu viel zur Zeit.
§. 85. 9te Reg. Egge gleich unter.

Zehntes Kapitel.

Der Säe-Mann.

§. 86. Was an der Hand des Säe-Mannes gelegen.
§. 87. Ein Wurf auf einem, oder zwey Beinen.
§. 88. Handgriffe beym Säen.
§. 89. Wie die Hand zu rühren.
§. 90. Hoher Wurf.
§. 91. Wie viel einer säet.
§. 92. Jeder Saame ist besonders zu säen.
§. 93. Vermischung des Saamens.
§. 94. Winter-Saame wird dicker gesäet.

Eilftes Kapitel.

Der zu besäende Acker.

§. 95. Wenn zur Saat zu pflügen sey.
§. 96. Dem Säen folget die Egge.
§. 97. Das Eggen geschiehet nicht zu viel.
§. 98. Klösse schaden nicht.
§. 99. Wasser-Furchen werden geöffnet.
§. 100. Achtzehn Vorzüge einer recht bestelleten Saat.
§. 101. Unterpflügen des Saamens.
§. 102. Ob zu walzen sey.
§. 103. Das Pferchen nach dem Säen.

Zwölftes Kapitel.

Wie ofte zu brachen sey.

§. 104. Brachen hilft auf mehrere Jahre.

§. 105. Wie ofte gebrachet werde.

§. 106. Theilung in gewisse Felder.

§. 107. Drey Felder vorzüglich.

§. 108. Gesommerte Brach. In die Brach säen.

§. 109. Bedüngung nach der Sömmerung.

§. 110. Bestellung der gesommerten Brach.

§. 111. Winter-Brach.

§. 112. Sömmerung.

Dreyzehntes Kapitel.

Wie wird das Land eine Brachzeit über genutzet.

§. 113. Was eine Brachzeit sey.

§. 114. Wie die Bestellungen folgen.

§. 115. Schluß auf das Sommerfeld.

§. 116. Stürzen; Strecken; rühren.

§. 117. Das Stürzen geschiehet im Herbste.

§. 118. Felgen, Fälgen; mit Balken pflügen.

§. 119. Das Land ist feuchte zu bewahren.

§. 120. Was bey der Gerste zu beobachten.

§. 121. Unterscheid der späten und frühen Saat.

§. 122. Der Buchweitzen.

§. 123. Der Hafer.

§. 124. Die Erbsen; das Rauh- und Schoten-Zeug.

§. 125. Das Sommer-Saat.

§. 126. Der Flachs.

§. 127. Der Sommer-Weitze.

§. 128. Was bey wiedriger Witterung und bey eintretenden Hindernissen zu beobachten.

Vor-

Erstes Kapitel.

Von der Beackerung des Feldes überhaupt.

§. 1.

Wenn man seinen Pflug kennet und zu stellen weiß, (S. die vorige Abhand.) so beruhet es ferner darauf, wann und wie oft man damit zu Felde ziehen, und wie man ihn gehörig gebrauchen solle?

Es lieget bey mancher Länderey viel an dem rechten Tage, ja oft an der rechten Stunde, wenn man solche beackern muß; wenn ein Feld fünfmal umgearbeitet zu werden erfordert, so würde ein anderes den vierten Pflug schon nicht vertragen: dahero hiebey die größte Vorsicht nöthig ist. Der Haushälter pflegt zu sagen: Man müsse dem Lande sein Recht thun; Das ist so viel, man muß es so stark und so oft bearbeiten, wie seine Natur es erfordert.

§. 2.

§. 2.

Wenn wir unser Feld bebauen, so haben wir eigentlich zweyerley Arbeiten; Zu Anfange wühlen wir den Boden ein oder mehrere male herum, um ihn zu der Fruchtbarkeit geschickter zu machen: dies ist was wir unser Feld beackern nennen. Und in so weit wir unser Feld umpflügen, um es bald darauf noch einmal umzupflügen, so nennen wir die erste Arbeit, das Feld vergebens pflügen.

Gleich als wenn die erste Arbeit vergeblich oder vergebens wäre, da sie doch im Grunde höchst nöthig und nützlich ist. Sie ist aber in so weit vergebens, weil nicht gleich darnach gesäet, sondern bald darauf anderweitig gepflüget wird.

§. 3.

Wenn das Feld genugsam vergebens beackert ist, so bereiten wir es endlich zur Saat, und besäen oder bepflanzen es; diese letzte Arbeit nennen wir insbesondere: sein Feld bestellen, und ist die zwote Arbeit. (§. 2.)

Die Bestellung des Feldes macht derowegen den Beschluß, und wird von der Erndte gefolget.

§. 4.

Die Bestellung geschiehet entweder mit Winterfrucht oder mit Sommerfrucht; Wir theilen daher unsere Felder Winter-Feld und Sommer-Feld ein. Ein jedes wird auf eine besondere Art vorher beackert, daher haben wir die Winterbestellung und die Sommerbestellung.

Wir

Wir nennen **Winterfrucht** die Arten von Korn, welche vor Weynachten gesäet werden; vor dem eintretenden Froste eigentlich laufen und keimen, alsdenn einige Monate im Wachsthum einen Stillstand machen, und im Frühjahr in Ähren schossen.

Die **Sommerfrucht** begreift hingegen die Arten von Korn, welche erst im Frühjahr gesäet werden; alsdenn gleich keimen, in stetem Wachsthum bleiben, und in dem nemlichen Sommer reife Frucht geben. Sie bringen in einer Zeit von 16 bis 18 Wochen nach der Aussaat reifen Saamen.

§. 5.

Die bekantesten Arten von Frucht, welche bey uns in Westphalen und Niedersachen gebauet werden, sind:

1) Im Winterfelde.

Rocken.
Weitzen.
Wintergerste.
Winter-Rübesaamen.

2) Im Sommerfelde.

Gersten.
Hafer oder Haber.
Erbsen.
Bohnen.
Linsen.
Buchweitzen.
Sommerweitzen.
Sommer-Rübesaamen.
Lein.

Ausserdem werden 3) zu Zeiten in kleinerer Menge ins Feld gesäet, welche aber nicht mit

unter die, aller Orten gleich gewöhnliche, Arten von Korn gehören.

Hanf.
Türkischer Weitzen.
Hirse.
Toback.
Rüben.
Weisser Kohl.

Die Wintergerste ist eigentlich nicht mal recht im Gebrauche bey uns, und wird nur selten gefunden.

Der Weitze wird nur in fettern und etwas feuchten Gegenden gebauet, und ist nicht durchgehends gewöhnlich. Mithin richten wir unser Augenmerk vorzüglich auf die Rockensaat, worin in unsern Haushaltungen der größte Reichthum stecket.

Unter die Winterfrucht gehöret mit der Speltz, welcher aber in diesen Gegenden gar nicht gebauet wird.

Im Sommerfelde füllet die Gerste, und nächstdem der Hafer den grösten Theil in guten Gegenden aus; in schlechtern sandigten Gegenden trit der Buchweitze in die Stelle des Gerstens, welcher schon stärkeres und besser gedüngtes Land erfordert; der Hafer nimt mit schlechtern und magern Lande vorlieb, sooret aber auch das Land mehr aus, als die Gerste.

Den Rübesaamen nennet man hier zu Lande schlechtweg Wintersaat und Sommersaat.

§. 6.

Ehe wir ein oder anderes von diesem Korne auf unser Feld ausstreuen können, müssen wir ausser dem Pfluge noch verschiedene Instrumente, Handgriffe und Arbeiten gebrauchen, mithin deren Benennung und Gebrauch uns bekant machen.

Bey

Bey dem Ackerbau beruhet es auf eine Wissenschaft, sein Feld mit jedem Instrumente zu rechter Zeit gehörig so zu bearbeiten, daß man allen möglichen, nach der Natur des Erdbodens zu hoffenden Nutzen erwarten könne. Die Witterung hat auf die Fruchtbarkeit der Felder einen grossen Einfluß, und wir sind darüber nicht allzeit Meister; wir können uns aber durch unsern Fleiß sichern, daß eine erwünschte gute Witterung uns eine desto reichere Erndte verschaffet; eine widrige hingegen nicht so leicht Schaden thut, und dahin müssen unsere Bemühungen gehen. Wir müssen also den Nutzen, die Nothwendigkeit und die rechte Zeit von jeder Arbeit, auch die besten Handgriffe wissen.

Zweytes Kapitel.

Die Brache.

§. 7.

Die Bestellung unsers Feldes folget entweder ohnmittelbar eine auf die andere; oder aber wir lassen das Feld einen Sommer ruhen, um es vergebens zu beackern; dies nennen wir unser Feld brachen, und ein solches Feld, welches auf diese Art zur zukünftigen Bestellung zubereitet wird, die Brache.

Die Zubereitung der Brache ist der wichtigste Artikel im Feldbaue, denn davon hanget die Fruchtbarkeit mehrerer Erndten hinter einander ab. Man erkennet

kennet einen klugen Haushälter aus der Sorgfalt, die er auf die Brach wendet. Das Wort Brachen wird von Brechen hergeleitet, weil das Feld öfterer umgebrochen wird.

§. 8.

Bey der Brach ist zu bemerken:

1) Wann soll sie umgebrochen werden. §. 9.
2) Wie oft muß sie vergebens gepflüget werden. §. 11.
3) Wann wird sie gedünget. §. 32.
4) Wann und wie wird sie geegget. §. 46.
5) Was hat das Brachen für Nutzen. §. 53.
6) Wann und wie wird sie bestellet. §. 56.
7) Wie oft wird gebrachet. §. 104.
8) Wie wird der Acker eine Brachzeit über genutzet. §. 113.

Drittes Kapitel.

Wie wird die Brach bearbeitet?

§. 9.

1) Das erste umbrechen der Brach geschiehet im Frühjahr, so bald das Feld trocken genug ist. Man nennet diese erste Arbeit stürzen, oder schlechtweg Brachen.

Auf dies erste Stürzen komt alles an. Ein Haushälter wendet also dabey alle Vorsicht an. Ist das Land noch zu naß und steif, so bleibet es in der Folge zähe, steif und unartig, und man kan es in den folgenden

genden Arbeiten nie recht zwingen. Wartet man damit zu lange, so bindet ein zäher vester Bode bey einfallender Dürre oft so stark, daß er gar nicht gehörig umgebrochen werden kan. In beyden Fällen empfindet man alle folgende Jahre den Schaden, bis das Feld wieder ordentlich gebrachet wird.

Ein Haushälter kennet die Natur seiner Felder; er weiß, wessen Boden am trockensten und locker ist, und welches er am ersten, da die andern Felder noch naß sind, ackern darf; Oder aber, welches Feld am zähesten ist, und am ehesten bey zu befürchtender Dürre umgebrochen werden muß; welche er hingegen bis zu letzt versparen kan, ohne Gefahr dabey zu laufen. Bey losem Sandboden darf er z. E. nicht befürchten, daß er zu steif werden mögte.

§. 10.

Die Regel also zur Stürzung der Brache ist diese: „Im Frühjahr, so bald der Pflug wegen „des Frostes oder wegen der Nässe zu Felde zu „gehen nicht mehr behindert wird, prüfe ein Haus„hälter seine zur Brach bestimte Felder, und wie „er eines davon trocken genug findet, so fange er „an, solches umzubrechen, ohne sich an eine Zeit „oder an einen Tag zu binden.“

Die Brach vor dem Winter zu pflügen, ist wegen des Abfliessens gefährlich.

Frieret die Brach nach dem Umstürzen noch wieder aus, so ist es desto besser, und man kan bey dem Froste düngen.

Der Brachmonat hat seinen Namen nicht davon, daß darin die Brach zum erstenmal umgeackert werden müße, sondern weil die Luft darin am stärksten

ist, und am mehrsten auf den zum zweytenmal vielleicht schon umgebrochenen Acker wirket. Man sagt alsdenn: das Land brachet recht aus, oder hat eine schöne Brachzeit.

§. 11.

Gleich beym ersten Umstürzen muß ein Haushälter überlegen, wie oft er seine Brach umbrechen soll oder darf. (§. 8.)

Ich sage wohlbedächtlich: wie oft er soll oder darf, denn oft und gemeiniglich ist ein Haushälter gezwungen, seine Brache gewisse male und nicht öfter umzubrechen; zu Zeiten stehet es in seiner Wahl, ob er sie einmal mehr oder weniger bearbeiten lassen will. In jenem Fall muß er sich nach der Natur des Landes richten, und darf davon ohne den grösten zu befürchtenden Schaden nicht abgehen. In letzterm Falle pfleget es je öfter je besser zu seyn. Der Haushälter macht also seinen Ueberschlag, ob er wegen anderer Arbeit dazu gelangen könne, oder aus gewissen Nebenbetrachtungen, die eine Bearbeitung einzuschränken genöthiget werde.

§. 12.

In der Regel wird die Brach bey uns viermal mit dem Pfluge bearbeitet. Die erste Arbeit heisset, wie schon gesagt, in eigentlichem Verstande das Land Brachen. (§. 9.)

Dieses ist, wenn das den Winter über ruhig gelegene Feld zum erstenmal aufgerissen wird, so daß die oben zu Tage gelegene Fläche der Erde unterwärts und in den Grund zu liegen komt, mithin frische Erde zum Vorschein gebracht wird.

§. 13.

Die zwote auf jene folgende Arbeit nennet man wenden.

Dieses wenden geschiehet im Junius vor der Heu-Erndte. Das Land wird dadurch wieder umgewendet, und die im Winter oben gelegene Fläche komt wieder-um zu Tage.

In Sachsen, wo man an einigen Orten statt des Wendens anjetzo die Brach zum erstenmal auf-reisset, und überhaupt nur dreymal zu beackern pfle-get, nennet man dies Wenden die **Vierarr**, welches so viel ist, als die vierte Art oder vierte Bearbeitung. Man pflegt im Sprichworte zu sagen: „die vierte „Art, die vierte Garbe mehr.„

§. 14.

Die dritte Arbeit nennet man Rühren, auch wol aufreissen.

Es wird nemlich der Bode, damit er sich nicht vestsetze, gerühret. Dieses geschiehet zwischen der Winter- und Sommererndte.

§. 15.

Darauf folget die vierte und letzte Bearbei-tung zur Saat; welches wir daher zur Saat pflügen, wieder zupflügen oder die Saat-furche nennen.

Denn es wird ohnmittelbar darnach gesäet. Dieses zur Saat pflügen richtet sich darnach, nachdem man säen will oder muß, etwan vierzehn Tage vorher. (§. 95.) In Mecklenburg nennet man eine jede Arbeit eine Fahre, welches so viel als eine Furche heisset. Da-her saget man statt Brachen die **Brachfahre**, statt

Wenden die Wendefahre, und zuletzt die Saatfahre.

§. 16.

Es ist aber nicht genug, die Brach viermal umzupflügen, sondern es ist jedesmal eine Vorsicht nöthig, daß es gehörig geschehe: die größte Vorsicht aber wird erfordert bey Aufreissung derselben. (§. 9.)

Denn, so wie die Brach zum erstenmal umgebrochen wird, kan sie allezeit umgearbeitet werden, nie aber kan man den Pflug in der Folge tiefer eintreiben, wie die erste Furche gegangen ist. Die Regel einiger faulen Haushälter: „zum erstenmale möchte es „leicht gut genug seyn," wenn das Land nur herum komme, ist sehr gefährlich.

§. 17.

Die erste Regel ist: „Je tiefer man bey „dem Aufreissen den Pflug treiben kan, je besser ist es."

Die Erde, welche alle Jahr gerühret und umgearbeitet wird, nimt eine andere Natur und Farbe an, sie ist locker, und man nennet sie **fruchtbare** Erde. Die darunter stehende, noch nie gerührte, noch am Tage gewesene Erde, pfleget man **todte** Erde zu nennen, weil sie steif, unartig, mit sauren Säften angefüllet, und etwas hervor zu bringen nicht fähig ist. Bringet man derowegen etwas davon zu Tage, ohne, daß es mit der übrigen fruchtbaren Erde recht durchgearbeitet und locker gemacht wird, so bleibet diese todte Erde in harten Klumpen liegen, und man kan damit den Acker auf einige Jahre verderben und seine Fruchtbarkeit hemmen, welches man, das Land todt pflügen nennet. Die

Die mehrsten Haushälter haben für dieses todtpflügen eine unzeitige Furcht, und pflügen nur sehr flach; erhalten also darüber von ihrem Acker nicht, was sie haben könten.

Wo nicht Steine im Grunde liegen, welche den Pflug einzudringen hindern, lauft man nicht leicht Gefahr, den Pflug zu tief zu stellen, und es wird nicht leicht schaden, wenn beym ersten Brachen von der todten Erde hervor komt, wenn solche nur in den folgenden drey Beackerungen gehörig mit der übrigen guten Erde durchgearbeitet wird. Wo auch im Grunde gar unartiger, vester Thon lieget, muß man sich in Acht nehmen, zur Zeit nur wenig todte Erde zum Vorschein zu bringen.

Wer todte Erde recht hervor zu hohlen und gehörig zu tractiren weiß, wird davon eben solchen Nutzen haben, als wenn ein Garte rejolet wird;

So weit die Brache umgerissen, mithin der Erdboden mürbe gemacht wird, nennet man es die Krume. Diese Krume ist es, worin die neuen Pflanzen Wurzeln schlagen und solche ausbreiten müssen. Je tiefer also ein Land Krume hat, desto besser ist es.

§. 18.

Die zwote Regel ist, „daß man die Furchen beym Aufreissen ja schmahl mache.“

Denn dadurch komt die Erde ordentlicher herum; Die Furchen bleiben sonst leicht ohnumgelegt über Kante stehen, und die alte Regel ist nicht ohne Grund: „So viel Furcheu mehr, so viel Garben wären mehr „in der Erndte zu hoffen.

§. 19.

Die dritte Regel ist, „daß man auf das „beste Land den besten Fleiß wende.“

Man kan zwar das schlechtere Land durch Fleiß verbessern, und dadurch sich grossen Vortheil schaffen. Man hat aber von dem besten Lande den besten und sichersten Vortheil zu hoffen. Man soll also dieses erst recht verpflegen und ihm sein völliges Recht thun, und alsdenn auf Corrigirung des schlechtern bedacht seyn.

§. 20.

Die vierte Regel ist, „daß man die Brach „aufzureissen ja gutes und trockenes Wetter er„wähle.“

Was bey Regen gepflüget wird, wird scholligt oder glasigt: brennet die Sonne nachher darauf, so wird es Steinhart, und kan auch in der Folge nicht zu recht gebracht werden.

Noch schlimmer aber ist, wenn es im März schneiet oder es giebt Nachtfröste, und man pflüget die gefrorne Erde oder den Schnee mit unter; das eine sowol als das andere hat alsdenn eine gewisse Säure und Schärfe bey sich, die im Lande bleibet und solches unfruchtbar macht. Wer den Versuch machen will, wird die Richtigkeit dieser Erfahrung finden. Man soll in solcher Zeit den Pflug nicht eher zu Felde bringen als gegen Mittag, bis die Sonne den Frost oder Schnee aufgedauet hat; man kan indessen andere Arbeit vornehmen. Es ist besser, sich etwas in der Arbeit versäumet, als eine unrechte Arbeit vorgenommen, die uns in der Folge sehr schädlich ist.

Wird die Brach bey trockenem Wetter umgebrochen, so vertrockenen die Wurzeln von Quecken alsobald, vornemlich wenn ein starker Wind dabey ist.

§. 21.

§. 21.

Die fünfte Regel: „Man hüte sich, die „Brach umzureissen, wenn der Bode noch zu „naß ist.“

Es hat dieses verschiedene üble Folgen.

1) Wird die Arbeit den Pferden schwer, man mattet solche ab; brauchet mehr Pferde.

2) Zum erstenmal naß umgerissenes Land bleibet allemal unreusch, und kan nachhero nie recht klein und klar gearbeitet werden.

3) Eine jede folgende Bestellung wird beschwerlich; die Egge kan das Land nicht mürbe machen.

4) Die im nassen Erdreiche entzwey geschnittene Quecken werden verdoppelt und wachsen desto stärker an.

5) Das Unkraut, statt daß es durch die Brach vertilget werden soll, vermehret sich; ziehet dem Acker die übrige Nahrung weg. Anstatt, daß sich der Acker ausruhen solte, wird er mehr verwildert.

6) Das darnach wachsende Kraut ist den Schafen schädlich, die von der Brach die beste Weide haben müssen.

7) Man laufet Gefahr, bey jeder Bestellung die Pflüge zu zerbrechen.

Es ist aber schon oben (§. 9.) erwehnet worden, daß man bey starkem bindenden Boden auch nicht zu lange warten darf; sondern so bald solcher nur etwas abgewelket ist, muß man damit eilen, und es komt dabey oft auf einen halben Tag, den man versäumet, vieles an.

§. 22.

Die sechste Regel: „Wo in grossen Haus-„haltungen eigene Pferde gehalten werden, da

„spare man solche ja zu Umbrechung der Brach, „und brauche die Dienste zu andern Arbeiten.“

Die Brach kan nicht sorgfältig genug bearbeitet werden. Die Frohndienste schonen ihre Pferde; ihre Pflüge sind oft schlecht und leicht; sie pflügen also nicht mit der Sorgfalt um, wie eigene Leute; zumalen wenn die Dienste, wie gemeiniglich geschiehet, ein gewisses Tagewerk bearbeiten müssen.

§. 23.

Die siebende Regel: „Wenn Frohndienste „zum Brachen genommen werden müssen, so neh„me man die besten, und lasse diejenige, welche „schlechte Pferde oder Geschirre haben, zurück.

Ein Dorf hat vor dem andern starke Pferde und bessere Pflüge; mancher Hauswirth hat elende Pferde; wenn ein solcher zwischen gute Pflüge komt, kan er viele verderben oder hindern.

Man sehe nicht sowol darauf, daß ein jeder Pflug sein Tagewerk umarbeite, als daß das gepflügete mit möglichem Fleiße verarbeitet werde.

§. 24.

Die achte Regel. „Ein Haushälter sorge „davor, daß seine Pflüge den Winter über in „guten Stand gesetzet werden, damit im Früh„jahr, wenn das Brachen angehet, nichts dar„an fehle.“

Nichts ist verdrieslicher, als wenn die Pflüge in der Zeit, da es auf Tage oft ankomt (§. 21.) entzwey brechen oder mangelhaft sind.

Ein sorgfältiger Hauswirth wendet die schlechten Wintertage, da er nicht zu Felde ziehen kan, an, alle

alle Ackergeräthschaften zu bessern und in Stand zu setzen.

§. 25.

Die neunte Regel: „Ehe die Pflüge an„setzen, soll der zur Aufsicht dabey bestellete Ak„kervoigt sie sorgfältig untersuchen, ob sie recht „gestellet sind.“

Die Knechte sind darunter nicht selten nachläßig, noch weniger kan man sich auf Dienste verlassen.

Daher siehet der Hofmeyer zu, ob das Sech auch scharf und recht gestellet ist? Ob die Schar scharf ist, oder auch Scharten hat? Ob der Grindel lang und tief genug liege? In Sachsen hat man die richtige Regel: „wer die Brach in Herrn-Löcher gepflüget „hat, (S. die 1te Abhandlung vom Pfluge §. 25.) „würde allemal durchkommen, und eine gute Saat„furche halten können;

„Wer hingegen die Brach mit Frohnlöcher geschun„den und geschabet habe, komme nie tiefer.“

Der Hofmeyer soll derowegen ein Beil bey sich führen, damit er allenfals das Sech zurechte keilen; die Scharten in der Schar ausklopfen; losgegangene Nagel bevestigen, und die Pflüge in gehörigen Stand setzen kan.

§. 26.

Die zehnte Regel: „Ein Haushälter ordne „die Pflüge auf jedem Beete paar und paar zu„sammen.“

Wenn viele Pflüge in einer Reihe folgen; und an dem ersten gehet etwas etzwey, so muß die ganze Reihe stille halten, und die ganze Arbeit wird verzögert.

Alle Pflüge sind sich auch nicht einander gleich. Ein

beständig dabey umgehender Hofmeyer lernet bald seine Pflüge kennen, und unterscheiden, welches Paar sich am besten zusammen schicket; diese bringet er denn auf ein Beete. Er weiß weiter, auf welche Arbeiter er sich am mehrsten verlassen kan, und welche eine Aufsicht nöthig haben, bey diesen hält er sich vorzüglich auf, und geht von einem zum andern. Da auf einem Stücke nur zwey Pflüge sind, so kan er gleich, wenn er einen Fehler bemerket, anzeigen, wer solchen gemacht habe, und den Pflug zur Nachbesserung anhalten.

Die Arbeit gehet also besser, sicherer und geschwinder von statten.

Wo die Leute ein gewisses Tagewerk zu machen haben, nehmen sie gerne breite Furchen, um von der Arbeit geschwinde wegzukommen. Man muß also darauf sehen, daß sie nicht zu breit pflügen. (§. 18.)

Wo hingegen nur gewisse Stunden gearbeitet wird ohne Zahl, ist diese Sorge nicht nöthig; die Dienste vornemlich machen, um die Pferde zu schonen, die Furchen mehr als zu schmahl.

§. 27.

Die eilfte Regel. „Wo der Pflug ausschropfet oder Balken stehen lässet, muß er zurück „gezogen und die Stelle nachgeholt werden.“

Hierauf muß ein Aufseher vornemlich sehen. Es füget sich oft, daß das Pflug-Eisen vor einen Stein stosset; so springet das Eisen in die Höhe; dies nennet man ausschropfen, ein gleiches geschiehet, wenn der Bode zu veste ist, oder wenn viele Wurzeln vom Unkraute darin sind, wodurch das Eisen gehoben wird. Es bleibet alsdenn ein Balke von der Erde stehen,

der nicht umgebrochen wird; wird nun nicht der Pflug zurückgezogen, und diese Stelle nachgeholet, so bleibet auf diesem Fleck das Erdreich stein hart, es fehlet die Krume, und wenn das Feld nachher bestellet ist, so bleibet diese Stelle leer.

Das Zurückziehen des Pfluges und dessen Einsezzung von neuen, ist aber eine verdrießliche und mühsame Arbeit; die Leute bequemen sich also nicht leicht dazu, wenn sie nicht mit Gewalt dazu angehalten werden.

§. 28.

Zwölfte Regel. „Der umgebrochene Riemen Erde muß ja recht umgeworfen werden."

Der Rasen muß völlig unten zu liegen kommen, wie fig. 1. ABCDE zeiget; bleibt der Riemen nur auf der Kante stehen, fig. 1. FG, so fält er leicht gar links in die alte Furche zurück, oder das auf dessen Oberfläche stehende Unkraut behält Luft, wuchert sich vest, und der Erdschollen kan nachher nicht klein gemacht werden, sondern komt beym Wenden mit seiner völligen Narbe wieder, wie vor dem Brachen, zu liegen. Tab. III. fig. 1.

§. 29.

Dreyzehnte Regel; „man muß beym Brachen gleich darauf sehen, ob die Beete erhöhet oder erniedriget werden sollen."

Unsere Beete müssen, ausser in losem Sandlande, der Nässe halber in der Mitte einen erhöheten Rücken haben; diesen können wir nun durch das Pflügen noch mehr erhöhen oder aber erniedrigen, wie wir wollen, wie denn die Ründung dem Rücken blos durch das Pflügen gegeben wird.

Wir nennen sodann bey uns ein solches erhöhetes

Beete

T. III. f. 3. Beete ABC in der niedersächsischen Sprache, ein Stück. Man sagt z. E. wir haben so viel Stücke gepflüget: Ein langes Stück; ein Querstück; ein breites Stück, u. s. w. Der niedrige Zwischenplatz zwischen zwey Stücken wird die Wasserfurche genant, weil solche vertiefet wird, um dem Wasser einen Abzug zu geben. Die Anhöhe in der Mitte der Stücke e b, h b, l b, ist der Mittelrücke; und die eine Seite der Stücke, welche am mehrsten von der Sonne beschienen wird, heisset die Sonnenseite: Hier ist der Trieb gemeiniglich am stärksten, sie hat aber auch im Frühjahr bey späten Frösten am mehrsten auszuhalten, weil die Sonne bey Tage auf-dauet, was bey Nacht wieder hart frieret, dadurch die Wurzeln aus der Erde gezogen werden. Die gegen über stehende Seite heisset die Nordseite. Fänget man nun am äussern Ende des Stücks C in s an zu pflügen, und wirfet die Furche o ausserhalb zur Seite nach q; kehret sodann an der andern Seite des Stücks nach r zurück; wirfet die Furche ausserhalb nach p, und fähret auf die Weise bis zum Mittelrücken fort, so wird der Grund p q durch die aufgebrachte Furchen erhöhet, hingegen oben auf dem Mittelrücken l k b entstehet durch die beyden zur Seite geworfene und nicht wieder bedeckte Furchen t u eine Erniedrigung, mithin wird das Stück um ein merkliches platter wie vorhin; dies nennen wir von einanderpflügen. Setzen wir hingegen zuerst den Pflug am Mittelrücken an, ziehen an demselben herunter, so daß die erste Furche w in der Mitte zu liegen komt: ziehen wir ferner gleich daneben nach x zurück, so daß die zwote Furche über der ersten zu liegen komt, und fahren so bis zum äussern Ende fort,

so

so bleiben endlich in yz Vertiefungen, welche die Wasserfurchen machen, und der Mittelrücken hgb wird merklich erhöhet, dies nennen wir zusammenpflügen.

Auf diese Weise geben wir den Stücken die erforderliche Ründung, auch wenn wir neu Land machen, indem wir sodann dreymal zusammen, und etwan nur ein oder zweymal von einander pflügen.

In der Regel, und wenn unsere Stücke die erforderliche Ründung haben, müssen wir so oft von einander als zusammen pflügen, und wir müssen es so einrichten, daß wie zum letztenmale zusammenpflügen.

1) Um sodann den Stücken die nöthige Anhöhe zu geben, und die Wasserfurchen aufzuräumen, welches an den mehrsten Orten höchst nöthig ist.

2) Um die gute, aus einander und in die Wasserfurche geworfe Erde, welche des Winters wegfliessen würde, in die Höhe zu bringen und zu behalten.

3) Auf dem Mittelrücken lkb, wo alle gute Erde herausgepflüget worden, würde nichts wachsen, wenn die Höhlung nicht wieder ausgefüllet würde.

Pflügen wir nun viermal zur Saat, so ist es leicht; beym stürzen oder brachen wird das Land aus einander; beym Wenden zusammen; beym Rühren wieder aus einander, und zur Saat endlich zusammen gebracht.

Wo dem Lande zugleich eine grössere Anhöhe gegeben werden soll, muß man etwan zum ersten- und zweytenmal zusammen; zum drittenmal nur allein von einander, und zuletzt wieder zusammen pflügen.

Wo aber nur dreymal gepflüget wird, mithin entweder zweymal zusammen und nur einmal aus einander,

der, oder aber zweymal aus einander und nur einmal zusammen gepflüget werden kan; muß man Acht geben, wie vorhin gepflüget worden, und ob das Land eine grössere Erhöhung vertragen wolle, oder ob es schon zu hoch sey; in jenem Falle pflüget man es zum erstenmal zusammen, und zum zweyten aus einander; In letzterm Falle aber wird es die beyden erstenmale aus einander, und nur zur Saat zusammen gebracht.

In diesem Betrachte habe ich schon oben angerathen, daß man, ehe der erste Pflug angesetzt wird, überlegen soll, wie oft ein Feld zu pflügen sey? (§. 11.) denn es geräth selten, wenn man zur Saat aus einander pflüget.

Durch dies veränderte zusammen- und von einander-pflügen, kan man aus einem Beete zwey Stück, und im zweyten Jahre, da, wo der hohe Mittelrücken war, eine tiefe Wasserfurche machen.

Wo der Pflug am Ende des Beetes erst angesetzet wird, fasset er nicht gleich tief Erde, man muß auch daselbst, wenn man zurück komt, den Pflug wenden; mithin diesen Fleck nachhero in der Quere nachpflügen, wir nennen eine solche in die Breite gepflügte Ecke eine Ahnewendung.

§. 30.

Die vierzehnte Regel. „Ist das Aufreissen der Brach gehörig geschehen, (§. 9.) so werden alle übrige Arbeiten leicht, und es ist dabey „nichts besonders zu erinnern.“

So weit wir einmal Krume auf der Brach haben, (§. 17.) so tief gehet der Pflug bey dem Wenden und Rühren fast von selbst hinein; Es ist also bey diesen folgenden Arbeiten weniger zu erinnern; und man kan dazu schon Dienste nehmen. Dabey muß ein

Haus-

Haushälter doch seinen Acker kennen, und auf alle Nebenumstände acht geben, mithin einen staubichten Acker nie bey einem sooren Winde bewegen, welcher die wenige darin enthaltene Verbindung noch heraus ziehen würde; da eben der Wind zu Bewegung eines andern sehr verwildeten Feldes zuträglich ist.

§. 31.

Die funfzehnte Regel. „Wenn zur Saat „gepflüget wird, muß das Land allemal zusammen „gepflüget, und dahin gesehen werden, daß sol„ches ordentlich und bey gutem Wetter herum „komme."

Warum zur Saat zusammen gepflüget werden soll, ist eben gezeiget worden. (§. 29.)

Geschiehet diese letztere Bearbeitung ordentlich, so fasset der auszustreuende Saame durchgehends gleich, und man hat eine gute Erndte zu hoffen, so daß die Frucht durchgehends überein stehet; Bleiben hingegen beym Pflügen zur Saat Balken stehen, so sind zwar solche weniger schädlich als beym Aufreissen der Brach, allein man wird doch an einer solchen Stelle an der Frucht einen Abschlag bemerken.

Viertes Kapitel.

Von der Düngung der Brach.

§. 32.

Es sind wenig so gute Gegenden, wo man das Feld blos durch das bearbeiten in der Brach

arthaft machen kan. An den mehrsten Oertern wird das Düngen derselben mit erfordert. Dies ist also der dritte bey der Brach in Betracht kommende Punct. (§. 8.)

Der Dünger muß das Land locker, geschmeidig und fruchtbar machen, und solches imprägniren, damit es aus der Luft, und von dem Schnee und Regen noch mehrere Theile annehme, die den Trieb befördern.

Die im Dünger steckende öhligte Salz- und Feuertheile lösen die gröbern Erdkügelgen auf, die sonsten in ihrer Verbindung nicht in die Pflanzen übergehen könten; in ihre Grundtheile aber aufgelöset, den Pflanzen Nahrung geben.

§. 33.

Bey der Düngung des Feldes haben wir zu erwegen:

1) Wie, und womit wir sie düngen sollen. (§. 34.)

2) Wenn das Düngen geschiehet. (§. 38.)

3) Wie stark gedünget wird. (§. 44.)

4) Wie der Dünger mit der Erde durchgearbeitet werden muß. (§. 45.)

§. 34.

1) Wir haben drey allgemeine Arten, wie wir unsere Brach bedüngen, als:

a) Mittelst Auffahrung des auf dem Hofe gesamleten Düngers vom Vieh. (§. 35.)

b) Mittels Hürde-Schlages. (§. 41.)

c) Durch Schlamm- und Teicherde. (§. 43.)

Die übrigen weniger gebräuchliche Arten von Dünger übergehe mit Stillschweigen. Die Bemergelung

ist

ist eigentlich nicht als ein Dünger anzusehen, sondern als eine Medicin, da die darin enthaltene alcalische Theile, die in der Erde befindliche, dem Wachsthum nachtheilige saure Theilchen einschlucken und corrigiren, mithin die Erde zugleich locker und geschmeidig machen: der Mergel ist also nicht allem Lande zuträglich, auch nicht aller Orten zu haben.

§. 35.

Der auf dem Hofe gesamlete Dünger vom Vieh ist die gewöhnlichste Düngung für die Brach. Nächst diesem bedienet man sich des Hürdeschlages; wo aber keines von beyden zu haben ist, und wo man gute Schlammerde hat, ist solche um so zuträglicher, da sie, wenn man ihr mit Mist in der Folge zu Hülfe komt, auf dreyßig bis vierzig Jahr dem Lande Vortheil schaffet.

Wie man den Dünger vom Vieh samlen, warten und zubereiten soll, ist in einer besondern Abhandlung gezeiget worden, welche in einem der nächsten Stücke folgen wird.

Es wird derselbe, wenn es Zeit ist, auf das Land gefahren und ausgestreuet.

Die Schafe werden in Hürden auf das Feld geleget, und man nennet solches den **Pferch**, den **Hürdeschlag** oder das **Hürdelager**.

Die Schlammerde muß, ehe sie auf das Feld gefahren wird, sonderlich wenn sie mit Wurzeln und Saamen von Wasserkräutern angefüllet ist, erst ein Jahr aus- und zusammengeschlagen werden; daß sie sich durchbrennet und ausruhet, alsdenn wird sie erst dem Felde zuträglich.

§. 36.

Bey Wählung der einen oder der andern Art von Dünger ist eine Ueberlegung nöthig; und eine Abwechselung ist dem Lande sehr zuträglich.

So wie der Mensch einerley Speise endlich überdrüßig wird, so will das Land auch eine Abwechselung haben.

Ein jeder Dünger hat besondere Arten von Salzen oder Oehlen bey sich; Erhält ein Feld eine Veränderung, die es lange nicht gehabt hat, so ist ihm neu dazu, und es thut in der Fruchtbarkeit des Landes mehr Vortheil, als man glaubeu solte.

§. 37.

Indem wir also unsere Felder bedüngen wollen, so überlegen wir, was für Arten von Mist wir in Vorrath haben.

Wir fragen weiter nach, wie jedes Feld vorhin bedünget worden.

Wir untersuchen sodann die Natur des Bodens, und bestimmen hiernächst, was für eine Sorte von Mist jedem Felde am zuträglichsten seyn würde.

Wir sehen, welches Feld Pferdemist oder Schafmist aus dem Stalle vertragen kan; welchem der Kuhmist am zuträglichsten seyn würde; wohin der Schweinemist sich am besten schicke; und wo wir den Hürdeschlag anwenden müssen.

Für das beste Feld müssen wir den besten Dünger aufheben, und wiederum andern recht verfaulten fetten Mist, für ein ganz mageres ausgesortes Feld, welches z. E. Flachs getragen hat, sparen.

§. 38.

§. 38.

2) Die Zeit zur Düngung (§. 33.) ist nach der Sorte des Mistes unterschieden: zu Ausfahrung des Düngers von den Miststädten, oder zu Ausstreuung der Mieten, ist die beste Zeit, zwischen dem ersten Umbrechen und dem zweyten Wenden.

Wir haben alsdenn die beste Zeit dazu, der Mist hat sich durchgelegen und gebrennet, und indem er sodann gleich mit dem Lande untergewendet; darauf bey dem Rühren zwar hervorgebracht, aber bey der vierten Arbeit wieder untergearbeitet wird, so komt er am Ende mehr in den Grund, wohin die Wurzeln reichen. Durch das dreymalige durcharbeiten wird er auch recht mit der Erde vermischt und durchgearbeitet, so daß er bis zur Saatzeit vollends verrottet; anbey die geringsten Theile von dem Krumen durchdringet und imprägniret; der Krumen ziehet also in dieser Zeit aus der Luft noch mehr Salze und fruchtbare Theile an sich.

Will man das Düngen nach dem Wenden vor dem Rühren vornehmen, so fällt in diese Zeit die Heuerndte und die Rockenerndte selber. Der Mist hat nicht Zeit genug zu verrotten, und indem er bey dem Rühren allererst untergebracht wird, so bringet ihn die Saatfurche bald darauf wieder zu Tage, ehe er sich mit dem Lande vermischen, und seine nahrhaften Theile in einer Zeit, da es ohnehin selten zu regnen pfleget, der Erde mittheilen können. Die Egge ziehet also das Stroh vollends heraus, der Mist bleibet oben auf dem Lande liegen, verwittert den Winter, und verzehret sich, ohne daß das Land den Nuzzen davon hat, den es haben solte.

§. 39.

Oft hat man im Frühjahr noch nicht Mist genug, um die Brach, vor dem Wenden überall düngen zu können, welches wir Judüngen nennen; Alsdenn scheinet geratener, mit Ausführung des Mistes bis nach der Erndte zu warten.

Der Mist brennet sich auf der Miststädte besser durch als auf dem Felde; und ist, wenn er so viel länger lieget, alsdenn desto besser für das Land; da die Sonne in den heissen Monaten vieles von den volatilischen Theilen verzehret haben würde. Indem der Mist nunmehro frisch unterkomt, bleibt er im Grunde; erwärmet auch im Winter das Land, und erhält einen feuchten Boden locker, daß das Wasser besser ein- und abziehen kan; der Mist darf nur alsdenn nicht zu lang seyn.

§. 40.

Dies Düngen vor der letztern Bearbeitung wird alsdenn oft nothwendig, wenn den Sommer über etwas in die Brach gesäet worden, nach dessen Aberndtung erst gedünget werden kan.

Wir werden unten (§. 108.) sehen, daß bey uns ein Theil von der Brach mit allerley Früchten bestellet wird, alsdenn pfleget man im Herbste zu der darnach zu bestellenden Winterfrucht nachzudüngen.

§. 41.

Belegen wir hingegen unsere Brach mit Schafen, so hilft der frühe Hürdeschlag nicht viel; Je später also solcher vor der Saatfurche geschiehet, je besser ist es.

Wir können indessen die Hürden nicht grösser machen,

chen, als unser Stapel von Schafen ist, wir müssen derowegen aus der Noth eine Tugend machen; und lieber den Pferch früh auf die Brach bringen, als ihn ganz verliehren.

Bey mir werden die Hürden des Frühjahrs auf das Gerstfeld und auf das zu Lein, Kohl, Rüben und dergleichen bestimte Land bis in der Mitte vom Junius gebrauchet, und alsdenn auf die Brach geschlagen.

§. 42.

Die Hauptvorsicht ist, daß man 1) die Hürden mehr in die Länge als in die Breite schlage, damit man diejenigen Stücke, welche gehürdet worden, sofort umpflügen könne, und nicht nöthig habe zu warten, bis eine ganze Breite herunter ist.

2) Daß man diesen Dünger nicht tief unterpflüge;

Der Pferch von den Schafen hat sehr viele Feuertheilchen bey sich, welche, indem sie in der Luft verfliegen, einen Theil der fruchtbaren Salze und Oehle mit fortnehmen. Wenn der Pferch bey recht heissen Tagen oder aber bey nassen Wetter zu lange offen am Tage lieget, ehe er untergearbeitet wird, so verwittert er, und thut dem Lande wenig Vortheil.

Sobald derowegen die Hürden auf einem oder mehreren Stücken zu Ende sind, soll der Pflug billig ohnmittelbar folgen, damit der Pferch sofort mit Erde bedecket werde.

Wird das Land darauf geführet, so komt der Pferch, wann zur Saat gepflüget wird, wieder hervor.

Wird aber nach dem Pferch sofort zur Saat gepflüget, und man wolte solche, wie gewöhnlich, pflü-

gen, so würde jener ganz auf den Grund kommen, und keinen Trieb haben, mithin muß sodann mit schmahlen Furchen gepflüget werden, damit die vom Pferch angefüllete Erde in der Mitte der Krume, mithin recht an der Wurzel zu liegen komme; und nur auf diese Weise ziehet man rechten Nutzen davon.

§. 43.

Soll die Brach mit Schlammerde überfahren werden, so muß dieses im Winter geschehen, ehe die Brach zum erstenmal umgepflüget wird.

Man kan, wenn das Feld noch in voller Narbe lieget, am besten drüber fahren, sonderlich wenn man Frostwetter in Acht nimt; im Frühjahr ist die Erde weich; die Wagen würden tief einschneiden, und man ruinirte seine Pferde.

Die frisch aufzubringende Erde ist der todten Erde gleich zu schätzen; wenn solche mit dem übrigen Erdboden nicht öfter durchgearbeitet wird, so bleibet sie in Klumpen, und hat keine Art. (§. 17.)

Indem sie im Winter ausgestreuet wird, so frieret sie vollends durch und wird mürbe. Ehe man denn die Brach umbricht, wird die aufgefahrne Erde überall ausgebreitet und ausgestreuet.

Da dergleichen Schlammerde überaus vortheilhaft ist, und sonderlich in bergigten, dem abfliessen unterworfenen Gegenden, den ausgeflossenen Feldern damit aufgeholfen werden muß, so soll man an solchen Orten nicht versäumen, bey allen Feldern Gruben anzulegen, in welchen sich die abfliessende fette Erde samlet und aufgefangen wird. Bey uns ist fast der gröste Nutze der Fischteiche, daß wir solche, wann sie sich voll Modde setzen, ausbringen, und damit unsere

unsere Felder und Wiesen auf dreyßig bis vierzig Jahr verbessern. Die Ausbringung ist zwar kostbar, bezahlet sich aber gemeinlich in den erstern Jahren, sonderlich wenn es an Diensten und Fuhrwerk nicht fehlet.

Wenn ein Feld bemergelt wird, hat es damit gleiche Bewandnis, daß es im Winter geschehen muß.

§. 44.

3) Wie stark gedünget werden muß? (§. 33.) läßt sich nicht wohl überall bestimmen; Ein jeder richtet sich nach der Güte seines Landes, und nach der Menge des Mistes, den er hat.

Man rechnet bey mir im Leimen-Lande durch die Bank auf einen Morgen 8, 10 bis 12 Fuder Mist, wie ihn vier gute Pferde ziehen; jedes Fuder wird zu 12 bis 18 mgr. angeschlagen. Im Sand-Lande 18 kleine zweyspännige Fuder zu 9 mgr.

Ist der Mist fett, so kan man mit wenigern zukommen; ist er noch lang, kalt oder mager, so brauchet man mehrere Fuder.

Der Mist muß mehrere Jahre helfen; entziehet man dem Lande den nothwendigen Dünger, so ist es eben, als wenn man das Vieh nicht satt futtert.

Will der Mist nicht zu Düngung des ganzen Feldes zureichen, so ist es besser, daß man ein oder anderes Stück überall nicht; die übrigen aber gehörig dünget, als wenn man allen etwas entziehet, und von keinem rechte Erndte zu hoffen hat; Man kan aber auf ein Feld auch zu vielen Dünger fahren, wenn es entweder an sich fett und fruchtbar ist, oder aber, wenn der Boden sehr heiß und brennend ist; In jenem Falle treibet das Land zu sehr ins Stroh, wird blasicht und setzt kein Korn an; In letzterm Falle ver-

brennen die zarten Pflanzen, sonderlich wenn eine dürre Witterung einfällt. Man saget sodann, das Land sey überdünget. Fette Marschgegenden an der Elbe und Weser vertragen daher gar keinen Mist, oder er muß kalt seyn, und behutsam gebraucht werden. Man hat aber gleich dabey Geest, die destomehr Dünger erfordert.

In Thüringen ist eine in Ansehung der Fruchtbarkeit vielleicht ihres gleichen nicht habende Gegend, die güldene Aue genant, wo man gar keinen Dünger auf das Feld bringen darf; dieser wird also dort verbrant oder um die Fischteiche gelegt, damit das Fette bey Regenwetter daraus in die Teiche ziehe, und den Fischen Nahrung gebe.

Beym Hürdeschlage rechnet man, daß 1800 bis 2000 Stück Schafe hinreichend sind, in einer Nacht einen Morgen zu bedüngen, zwey Lämmer für ein altes gerechnet. Wenn zu Sommerkorn nachgehürdet wird, lässet man wol die Nacht die Hürden noch mal um, und weiter schlagen.

§. 45.

Endlich ist 4) vieles daran gelegen, daß der Dünger ordentlich mit der Erde durchgearbeitet werde. (§. 33.)

Komt der Mist zu tief zu liegen, so reichet die Wurzel nicht daran, und die fetten Theile ziehen bey nassem Wetter noch tiefer in die todte Erde, oder ersticken gleichsam: lieget der Mist oben zu Tage, so verwehet oder verwittert er.

Ist der Mist klein, und wird vor dem Wenden gestreuet, so wird er bey dreymaligen durcharbeiten genugsam mit der Erde vermischet.

Muß

Muß man aber aus Noth mit langem noch nicht verrotteten Miste düngen, so muß der Führer von dem Pfluge den Reitel stets in der Hand haben, und den Mist vor dem Eisen wegarbeiten. Hinter dem Pfluge aber muß ein Junge folgen, der das lange Stroh in die Furche zurecht lege, daß die Krumen solche bedecken, sonst ziehet die Egge das Stroh heraus, und es verwittert ohne Nutzen.

Bey solchem langen Miste müssen die Eggen auch öfter gehoben werden, damit das in den Zacken sich etwan samlende Stroh heraus falle, dies schleppet sonsten und verhindert das Einfassen der Zacken. Die größte Sorgfalt ist übrigens nöthig, daß man sonderlich in den warmen Tagen im Sommer keinen Mist eher ausfahren, noch weniger streuen lasse, als bis er sofort untergearbeitet werden kan. Würde man ja daran behindert, so muß er wenigstens in Haufen auf dem Felde liegen bleiben, und diese werden mit Erde bedecket, sonst trocknet die Hitze und die Luft den Mist alsobald aus, und die besten Theile verfliegen.

Fünftes Kapitel.

Das Eggen.

§. 46.

Ein jeder kennet die Eggen, daß es ein mit Zacken versehenes Instrument sey, womit das umgepflügete Feld klein, klar und eben durch einander gearbeitet wird. (§. 8.)

Es sind doch einige Vortheile bey diesem Instrumente zu bemerken, welche eine nähere Beschreibung und Abzeichnung ein anderes mal zu verdienen scheinen. Das mehreste beruhet darauf, ob die Zacken von Eisen oder Holz sind.

In sandigten losen Erdreiche behilft man sich mit Zacken von Holze, solche greifen aber nicht so tief ein, und arbeiten das Land nicht gehörig durch einander. Soll man also, wenn es zu ändern stehet, keine andere als eiserne Zacken gebrauchen.

§. 47.

In der Regel wird jede Egge von einem Pferde gezogen.

Wo aber sehr zäher Boden ist, und wo man daher auch schwerere Eggen haben muß, werden zu Zeiten zwey Pferde für eine Egge gespannet. In leichterm Boden koppelt man hingegen wol hinter zwey Eggen noch eine dritte, so daß zwey Pferde drey Eggen ziehen. In zähen Boden müssen die Eggen, damit sie nur Krumen fassen, zu Zeiten beschweret werden, und so würde ein Pferd nicht hinreichen.

§. 48.

Man rechnet, daß zwo Eggen erfordert werden, um dasjenige was drey Pflüge umgearbeitet haben, nachzueggen; oder vier Morgen auf ein Spann.

Es leidet dies aber eine Ausnahme, nachdem ein Haushälter sein Feld viel oder wenig eggen lassen will, oder nachdem das Land locker oder steif ist. Ein Haushälter muß indessen seinen Ueberschlag zu machen wissen, damit er nicht zu viel noch zu wenig Eggen bestelle.

§. 49.

Wenn die Brach zum erstenmal umgebrochen wird, ist das Land noch zu steif, um eine Egge darauf bringen zu können. Bey den übrigen Bearbeitungen wird allemal nachgeegget. Man nennet dieses vergebliche Eggen in Sachsen Boosen, und auf niedersächsisch Bothen.

Nach dem Wenden und Rühren ist das Eggen eine nothwendige Arbeit; denn die Egge muß den Krumen recht durcharbeiten, und die Erde mürbe machen.

Vornemlich ist zuträglich, wennn man in die Quere eggen kann. Denn da das Land in die Länge gepflüget wird, so wird es desto besser durchgearbeitet, wenn es durch eine entgegen gesetzte Bewegung von der Egge in die Quere durchgerissen wird. Nicht leicht kan man ein Feld zu viel eggen, wenn das Land anders nicht zu staubicht ist.

Die Egge muß aber nicht ohnmittelbar nach dem Pfluge folgen, sondern erst einige Tage nachher, wenn das Feld wieder grün zu bewachsen anfängt. Denn so ziehet die Egge die schon gekeimte jungen Pflanzen vom Unkraute heraus, daß solche verwelken; die Wurzeln und Quecken, welche anschlagen und austreiben wollen, werden herausgezogen und im Wachsthum behindert; und der im Lande noch steckende Saame vom Unkraute wird gerühret, daß er zum Keimen komme. Bey dem ersten Stürzen der Brach ist daran gelegen, daß die Furchen ganz herum und hohl zu liegen kommen, damit der Wind recht durchstreichen könne.

§. 50.

Das Eggen muß derowegen bey trockenem Wetter geschehen, und wenn der Bode trocken ist.

Ist

Ist es naß, so schlagen die Pflanzen und Wurzeln, welche die Egge losreisset, alsofort wieder veste, und wachsen in der aufgelockerten Erde nur desto frischer fort.

Man darf eher im feuchten Wetter wenden und rühren; denn so keimen die im Lande steckende Saamen desto eher; zum eggen wähle man aber ja gut Wetter, vornemlich ist gut, wenn ein strenger Wind wehet, denn dieser sooret sofort alle hervorgebrachte Wurzeln aus, daß keine davon weiter anschläget.

§. 51.

Da Dienste selten gute Eggen haben, so ist am sichersten, wenn das Eggen in grossen Haushaltungen mit eigenen Pferden geschiehet.

Man soll darunter seine eigene Pferde nicht schonen; der Vortheil vom sorgfältigen Eggen ist zu merklich. Muß man ja Dienste dazu nehmen, so soll man diejenigen dazu wählen, die die besten Pferde und Eggen haben.

§. 52.

Einige rathen, daß man beym Rühren das Land in die Quere pflügen solle, um ihm eine andere Natur zu geben. Es gehet dieses in geschlossenen sandigten trockenen Feldern an, wo das ganze Feld eben lieget, und die Beete nicht sehr erhoben sind; Bey uns wird eben dieser Endzweck durch fleißiges Eggen in die Breite erreichet, und wenn wir die Eggen in die Quere ziehen lassen, so ist dies eben so gut und besser, als wenn einmal in die Quere gepflüget würde. (§. 97.)

Da unsere Stücke einen hohen Mittelrücken haben,

so

so würde es ohne Mühe nicht mal angehen, sie in die Quere zu pflügen.

Die Knechte eggen nicht mal gerne in die Quere, weil es beschwerlicher ist, und ihnen leichter fält, auf einem Stücke auf und nieder zu gehen.

Sechstes Kapitel.

Vom Nutzen dieser öfteren Bearbeitung.

§. 53.

Die Brach so oft zu bearbeiten und zu bewegen, hat einen mannigfaltigen Nutzen und Endzweck. (§. 8.)

1) Die oben gelegene Erde komt dadurch in den Gruud, und frische Erde komt zu Tage.

2) Die Erde wird besser unter und durch einander vermischet.

3) Die Krume wird überhaupt durch die öftere Umwendung locker, die zarten Wurzeln können leicht hinein dringen. Ein ohngerührter Boden setzet sich zu einer steinharten Masse, welche den Wurzeln zu zähe ist.

4) Was wir todte Erde nennen, wird durch dies Mittel artbar und ein fruchtbarer Boden; indem ein Theil der gröbern verbundenen Erdklözgelgen in ihre Grundtheile aufgelöset werden, und sodann eine Nahrung für die Pflanzen abgeben können. (§. 32.)

5)

5) Die nun in den Grund kommende Erde ruhet sich aus; oder samlet vielmehr von denen aus dem Innersten der Erde aufsteigenden Dünsten.

6) Der Dünger und die in demselben enthaltene fette öhligte und salzigte Theile durchdringen die ganze Krume, machen sie geschmeidig.

7) Die vermodernde erdhafte Theile des Düngers geben eine feine, sich mit der Krume vermischende Erde, welche den jungen Pflanzen zur Nahrung dienet.

8) Indem die Krume öfters aufgelockert wird, kan die Luft und der Wind solche besser durchdringen.

9) Die Sonne wirket ebenfalls stärker darauf.

10) Die im Frühjahr noch einfallende Fröste machen die Krume mürber, und corrigiren ihre Säfte.

11) Regen, Thau, Nebel, Schnee und alle Feuchtigkeiten können die lockere Krume besser durchdringen; und indem sie hiedurch filtriren, bleiben die nahrhaften Salze und Materien in der Erde zurück.

12) Die in der Oberfläche steckende Stoppeln, auch die Wurzeln von Kräutern verrotten im Grunde, und geben eine feine den neuen Pflanzen zuträgliche Erde.

13) Die in der Erde steckende Saamen vom Unkraute kommen zum keimen, die jungen Pflanzen können aber nicht zum Schuß kommen, sondern werden in der folgenden Beackerung unterdrücket, da sie zwischen dem Korne aufgewachsen,

und

und diesem Schaden zugefüget, auch sich von neuen eingesaamet haben würden.

14) Die Brach ist derowegen das beste Mittel, ein überhand nehmendes Unkraut zu vertilgen.

15) Nachdem man die Brach tractiret, kan man lockeres staubigtes Land veste und zähe; vestes Land aber locker und geschmeidig machen.

16) Wenn das Land saure und unartige Säfte hat, so werden solche in dieser Zeit corrigiret; indem das Land gleichsam so viel Monate hindurch in Digestion stehet, und Sonne, Wind, Schnee, Regen und Luft darauf wirken.

17) Hat das Land überflüßige Säfte, so werden solche ausgetrocknet.

18) Die in dem Lande wohnende Würmer, welche der Frucht sehr schädlich sind, werden dadurch verstöret und vertilget. Bey dem öftern Umarbeiten folgen Stahren, Krähen, Dohlen, Sperlinge, und fressen die hervorkommende Würmer; ihre Nester und Wohnungen werden zerstöret; viele zerschneidet oder zerdrücket der Pflug.

19) Durch die Brach erhält der Acker auf viele Jahr lang eine andere Natur, daß er nicht allein besser träget, sondern auch insbesondere mehr Garben im Stroh von einem Acker liefert; jede Garbe hat mehr Körner, und die Körner haben ein stärkeres Gewichte.

Dieses letztere ist der Hauptvortheil von allen unsern Ackerarbeiten, und wir können eigentlich nur alsdenn sagen, daß unser Acker recht verpfleget sey, wenn

wir

wir alle drey Endzwecke dadurch erhalten. Wir müssen also

1) mehr, stärker oder besser Stroh erhalten; an dem Stroh sehen wir, ob der Acker seinen völligen Trieb gehabt habe, auf einer unrecht oder weniger gut bearbeiteten Stelle, (§. 27.) ist das Stroh gleich kürzer, unvollkommener, oder von anderer Farbe. Gutes vollständiges Stroh enthält auch viele gute Säfte, und kan vollständiges Korn liefern; mageres Stroh hat auch kleine Ahren und wenig Körner.

2) Es ist ein grosser Unterscheid in der Futterung, ob das Stroh gut ist; das auf recht gut zubereiteten Acker gewachsene Stroh muß süsse und schmackhaft für das Vieh seyn, und ihm so gut helfen als Heu; die Hirten pflegen alsdenn zu sagen, das Vieh fresse das Stroh wie Zucker weg. Das Vieh verzehret ein solches schmackhaftes Stroh mit Haut und Haar; und man merket an ihm, daß es fett darnach wird.

Ein anders ist, wenn das Vieh zwar das Stroh stark frisset, aber kein Gedeyen davon hat; die Hirten sagen alsdenn: das Stroh futtere sich reife weg. Man kan das Vieh nicht satt futtern im Stroh, und es bleibet mager und ohne Kräfte.

Noch schlimmer ist, wenn das Vieh das Stroh gar nicht frisset, man pflegt zu sagen, das Vieh nüssele nur darin herum; wenn nemlich das Stroh einen dem Vieh wiederstehenden Geruch hat, so riechet und suchet es darin herum, ob es einen ihm schmackhaften Halm finden mögte, und wenn es erst das Stroh überall angeblasen hat, so wird ihm solches noch mehr zuwider. Man sagt alsdenn, das Stroh habe weder Saft noch Kraft. Am schlimsten ist, wenn solches zugleich vom Honigthaue angegriffen, und mit

einem

einem schwarzen oder braunen Staube bedecket ist; dieser ist dem Vieh gar schädlich, und es kan krank davon werden. Das Stroh ist alsdenn ganz brüchig, fällt in Stücken aus einander, und tauget fast nicht einmal in den Mist. Dieses Uebel veranlasset zwar eigentlich die Witterung; den mehrsten Antheil aber hat daran die Bestellung; denn sind die Säfte in der Erde gut und gehörig corrigiret, so wird die Witterung auf das darauf wachsende Korn nicht so leicht einen Einfluß haben, als wenn das Feld nicht gehörig zubereitet ist, daher bemerket man oft, daß ein Stück vom Mehlthau frey ist, da alle benachbarte dadurch angegriffen und verdorben worden.

Es ist aber 2) nicht genug, daß die Bearbeitung gutes Stroh allein giebet, sondern die Halme müssen auch reich von Korn seyn. Es ist einer der größten Fehler in der Bearbeitung, wenn darauf zwar prächtig in das Auge leuchtendes Stroh, aber kein Korn folget. Man nennet solches **bläsige Frucht**; Es hat damit die Bewandnis, als wenn ein Pferd zu fett gefuttert ist, so ist es nicht vermögend, die geringste schwere Arbeit zu verrichten; Es schwitzet gleich, wird matt, und wenn es zu stark angegriffen wird, fält es gar um; das Fett setzet sich zu faules Wasser.

Also auch zu geiles übertriebenes Korn ist mit gar zu vielen Saft angefüllet; schiesset prächtig in Laub und Halm; wegen des überflüßigen Saftes und der vielen darin enthaltenen Feuertheile, kan der rechte feine, zu Bildung des Saamens erforderliche Saft nicht zubereitet werden: der Erfolg also ist, daß sich die von vielem Saft zu schwere Halme selber nicht halten können; mithin leget sich dergleichen Frucht platt nieder, und statt reifes Korn zu erndten, findet

man in der Erndte verfaultes, zu nichts nutzendes von Korn entblössetes Stroh, oder sogenantes Lagerkorn. Ein etwas geringeres Uebel ist, wenn die Aehren zwar gebildet, aber nicht ganz vollständig sind, die Körner sind alsdenn eingeschrumpelt, sitzen gleichsam in der Hülse veste geleimet, und fallen vom Dröschen nicht aus.

Das geringste Uebel ist, wenn die Aehren zwar vollkommen, aber nur klein sind und wenig Körner haben. Es ist ein falscher Satz, wenn man glaubet, daß die Pflanze im Keime schon völlig gebildet sey; Es entwickelt und bildet sich an den Pflanzen ein Theil nach dem andern; hierin ist das Wachsthum der Pflanzen von den Thieren unterschieden, an welchen sich alle Haupttheile auf einmal entwickeln, und nur nachhero an Grösse und Vollkommenheit zunehmen.

Da sich an den Pflanzen die Theile nach und nach bilden, so lieget vieles an den Säften, welche das Saamenkorn in der Erde findet, was für Theile sich aus dem Keime bilden. Derowegen, wenn aus einem Sacke auf einen magern und auf einen fetten Acker gesäet wird, so wird die auf jenem wachsende Frucht kleine Aehren mit wenigen Körnern, auch einzelne Halme haben, wenn auf dem fetten gut bestelleten Lande grosse, starke, lange, ansehnliche Halmen mit vielen Nebenschossen wachsen, deren jede grosse vollständige Aehren hat, mit drey oder viermal so viel Körnern wie an jenen.

Es machet weiter 3) die Anzahl der Körner die Sache nicht allein aus; sondern solche müssen auch ausgewachsen seyn.

Es lieget ein grosses daran, daß die Körner vollständig, mehlreich und dünnschalig sind. Ist der Saame

me eingeschrumpelt, spitz, klein und dickschalig, auch, wenn man ein Korn von einander beisset, inweudig glasartig, so daß das Mehl nicht auskrümelt; so ist es ein Zeichen, daß in der Zeit, da der Saame sich recht setzen sollen, der Trieb gefehlet habe, und ein Versehen in der Beackerung vorgegangen sey.

Wenn die Frucht nach Proportion des Strohes viel rein Korn giebet, so sagt man, sie scheffele gut, oder sie giebet gut in den Scheffel. Erhält man von einem bestelleten Acker viele Garben, so sagt man, die Frucht schocke gut. Folglich sagt man auch: die Frucht schocke zwar gut, aber scheffele schlecht, oder aber, die Frucht schocke zwar schlecht, aber scheffele desto besser.

Giebet der Saame viel Mehl, so nennet man ihn mehlreich.

Auf meinem Gute in gutem Leimboden werden auf recht gut bearbeiteten und bestelleten Brachacker auf einem Morgen bey guten Jahren, von zwey Himten Einsaat, 20, 24 bis 25 Schocke Rocken geerndtet, jedes Schock bestehet aus 10 Garben; das Stroh auf dem Felde ist über 7 Schuh hoch, die längsten Stengel haben 8 Schuh, bis 8 Schuh 3 Zoll: die geringern Aehren haben 40, die besten 70 bis 80 Körner; deren 520 Stück in ein Gefäß von einem pariser Kubikzoll gehen und 1 Loth wägen; von weniger vollständigen Korn gehen in ein solches Gefäß 580 Körner, und wiegen $\frac{7}{8}$ Loth. Ein Schock oder Hocke von 10 Garben giebet, den Abfall abgerechnet, auf dem Boden $\frac{7}{8}$ bis 1 Himten rein Korn. Den besten zu 48, den geringern zu 45 Pfund schwer, aus jenem müssen 45 bis 46 Pfund

rein Mehl, und von dem geringern 42 bis 43 Pfund aus der Mühle kommen. Ich erndte also in den allerbesten Jahren, und von dem besten Lande das zwölfte Korn, gemeiniglich das zehnte, und selten unter dem achten, und dies ist die ergiebigste Erndte, die man in diesen Gegenden hoffen kan.

§. 54.

Das Brachen schaffet nicht allein auf eine Erndte Vortheil, sondern man spüret den Nuzzen davon viele Jahr lang.

Wenn derowegen Land in der Brache versäumet, oder unrecht beackert wird, so spüret man oft erst drey bis vier Jahr nachher den rechten Schaden davon, und muß viele Jahr lang allen Fleiß anwenden, daß man das Versehene wiederum ersetzet.

Ich nahm vor einige zwanzig Jahren in einer sandigten Gegend eine Haushaltung an, wo das Brachen was unbekantes war; Ich wolte einen Versuch damit machen; man machte mir solches so schwürig wie möglich; die alten Haushälter bildeten sich ein, ich würde mir unwiederbringlichen Schaden damit thun, indem das Land wol vertragen wolte alle Jahr zu tragen; durch die Brach verliere man eine ganze Erndte, und die folgenden Erndten könten dies nicht ersetzen. Ich war derozeit selber ein Anfänger, und lies also nur Proben im kleinen machen; Ein fünf Jahr vorher gebrachtes Stück Landes, welches in der Folge gleich dem nebenliegenden Acker bestellet war, war auch in diesem fünften Jahr mit der ganzen Flage mit Hafer bestellet; dieser nahm sich auf dem gebrachten Stücke merklich heraus; Er war von Farbe gelber und frischer; das Stroh war stärker; die Ha-

fer

fer waren vollkommener und standen dichter; er schefelte und körnete besser, und jeder davon aufgemesse=ner Himte hielte im Gewichte 3 Pfund mehr als der nebenstehende.

Diese Probe schien mir hinreichend, um das Brachen nicht ohne grossen Nutzen allgemein zu machen. Dadurch und durch eine veränderte Bearbeitung des Landes, da mehr Fleiß darauf gewendet wurde, wie man sonst im Sandlande anzuwenden pfleget, habe ich in dem magern Sandlande so gut als auf vorbeschriebenen Boden Rocken wachsen sehen, dessen Stroh vier Ellen oder 8 Schuh lang war, und daran eine Ahr achtzig vollständige Körner enthielte.

§. 55.

Treten Umstände ein, die uns unser Feld zu brachen hindern, so suchet man sich zu helfen, so gut man kan.

Vor einigen Jahren ward das doppelpflügen als ein Mittel anempfohlen, wodurch man des Brachens entübriget seyn, und also eine Erndte mehr gewinnen könte. Es wird nemlich unter der frisch ausgeworfenen Furche noch eine neue Furche ganz frischer Erde hervorgehohlet, und über jene hergeworfen, mithin das Land förmlich umrejolet; Man erfand dazu eigene Doppelpflüge, setzte aber dabey voraus, daß ein Feld im Grunde lauter gute, sofort arthafte Erdtheile habe; Eine Eigenschaft, die bey uns in den mehrsten Gegenden fehlet. Die damit angestellten Versuche scheinen nicht den Erfolg gehabt zu haben, daß man dies Doppelpflügen als eine gemeinnützige Sache allgemein machen dürfe.

In einem lockern, brennenden Sande ist das Brachen allein nicht hinreichend; man muß das Feld einige

ge Jahr ohnbestelt liegen lassen, damit dessen Oberfläche eine Vestigkeit erhalte, und aus dem Schnee und Regenwasser, auch von den Wurzeln derer darauf wachsenden Unkräuter, welche nachhero verrotten, feinere Erdtheile samlen, die nachhero die Fruchtbarkeit befordern. Wir nennen dies: das Feld dreisch liegen lassen.

Ein solches dreisch gelegenes Feld muß, wenn es bestellet werden und recht arthaft seyn soll, auf gleiche Weise umgebrochen und bearbeitet werden, wie bey der Brach gelehret worden. Man nutzet ein dreisches Feld zur Hude, und ist oft der Hude wegen gezwungen, einen Theil des Feldes dreisch liegen zu lassen: wie denn der Acker überhaupt durch diese Ruhe und Veränderung eine andere Natur annimt, und in der Folge desto besser Korn trägt. Daher in den Mecklenburgischen und Hollsteinischen Haushaltungen alle Saatfelder wechselsweise dreisch liegen bleiben.

In denen an der Weser und Elbe belegenen Marschgegenden ist das Brachen gar nicht gebräuchlich, weil solche Felder alle Winter von den Flüssen überschwemmet und mit Schlammerde erhöhet und erfrischet werden, mithin die Ruhe nicht so nöthig haben, und, wenn sie noch gedünget würden, zu geil werden mögten. Ich habe aber doch den Versuch gemacht, daß das Brachen in den nicht gar zu fetten Feldern nöthig und nützlich sey; ohne diese Ruhe bringen die Marschfelder zwar reichlich Stroh, aber wenig und nicht mehlreiches Korn, und schlagen auch leicht bey ausserordentlicher Hitze oder Nässe ab.

Ueberhaupt scheinet es eine besondere Ueberlegung zu verdienen, ob wir nicht besser thun würden, unsere Marschgegenden auf mecklenburgische und hollsteinische

Art

Art wechselsweise bald zu Saatland, bald zu Wiesen liegen zu lassen. Anstatt daß man einen Ort eines vor alles zum Grasanger, einen andern hingegen zum beackern bestimmet hat.

In Sachsen nennet man niedrige fette, an Flüssen liegende Gegenden Aufelder.

Siebentes Kapitel.

Wie und womit die Brach zu bestellen sey.

§. 56.

Nachdem man seinen Fleiß an Bearbeitung der Brach gewandt hat, so beruhet es endlich darauf, daß man weiß, von seiner Mühe den rechten Nutzen zu ziehen, mithin 7) wenn und wie sie bestellet werden soll. (§. 8.)

Eine Sorte Korn ist austräglicher als die andere; man würde sich also in Lichten stehen, wenn man die am wenigsten austrägliche Sorte säen wolte: wer auch nur einige Erfahrung hat, weiß, wie sehr an Wählung der Zeit zur Saat gelegen ist.

§. 57.

Dieserwegen komt es bey Bestellung der Brach an:

1) Auf den auszustreuenden Saamen. (§. 58.)
2) Auf die Zeit, wenn er ausgestreuet werden soll. (§. 77.)
3) Auf die Hand des Säemannes. (§. 86.)
4) Auf den zu besäenden Acker. (§. 95.)

Achtes Kapitel.

A. Der Saamen.

§. 58.

1) Bey dem auszustreuenden Saamen hat man wiederum zu bedenken:

a) Die Sorte von Korn, welche man aussäen soll. (§. 59.)

b) Die Wahl eines guten Saamens. (§. 60.)

c) Dessen Zubereitung vor der Aussaat. (§. 65.)

§. 59.

Die Winterfrücht ist das austräglichste Korn bey uns; wir müssen in die Brach das austräglichste Korn säen. (§. 56.)

Wir haben bey uns nur zweyerley Art von Winterfrucht, nemlich **Weitzen** und **Rocken**: mithin folget, daß die Brach entweder mit Rocken oder mit Weitzen bestellet werden müsse.

Wir könten ihm annoch den Rübesaamen, das Wintersaat oder Winterrübsen und den Rapsaamen an die Seite setzen. (§. 5.)

Da aber in den Haushaltungen das Stroh einen Hauptartikel ausmachet, und das Winterstroh ohnumgänglich sowol zu Futterung des Viehes als zum

Düngen

Düngen erfordert wird, so würde man sich einen unersetzlichen Schaden zufügen, wenn man die Brach mit Winterrübsen bestellen wolte; es wird vielleicht bey gewissen Umständen vortheilhaft seyn, einige Morgen damit zu besäen. Zur Hauptbestellung bleibet aber ein wie allemal nichts wie Rocken oder Weitzen.

Zum Weitzen ist unsere Gegend überhaupt theils zu mager, theils zu bergigt, theils zu trocken, theils zu kalt; die Regel bleibt demnach: „daß wir die Brach „mit Rocken bestellen, und dazu nicht anders Weitzen „wählen sollen, als wenn das Land zum Rocken entweder zu naß oder zu geil ist, oder wenn wir es der „Veränderung wegen, um dem Lande eine andere Art „zu geben, rathsam erachten.“

Wir bauen also Weitzen in niedrigen, an Flüssen liegenden, den Ueberschwemmungen unterworfenen, oder des Winters unter Wasser stehenden Gegenden; oder aber, wenn das Land an sich fett ist, und wir also befürchten müßten, daß es nach der Brach und Geilung dem Rocken zu geil seyn würde. Der Rocken hat hingegen voraus: 1) daß er stärkeres und mehr Stroh giebet; 2) daß er mehr scheffelt; 3) daß er nicht so leicht abschläget; 4) daß man ihn auf mehrere Art in der Haushaltung nutzen kan; 5) daß also die Absetzung des Ueberschusses leichter fällt.

Zu Zeiten säet man Weitzen auf ein Feld, daß dessen sonst nie oder in langer Zeit nicht getragen hat, um ihm eine andere Art zu geben; durch die Veränderung werden die folgenden Rockensaaten desto austräglicher seyn; Ein Feld ermüdet sich, alle Jahr einerley hervor zu bringen.

§. 60.

b) An der Wahl eines guten Saamens zum Aussäen ist gar viel gelegen.

Soll der Saame aber gut seyn, so müssen

1) Alle Körner recht vollkommen seyn, und einen vollständigen Keimen haben.

2) Der Saame muß völlig reif geworden seyn.

3) Er darf nicht auf geilem übertriebenen Acker gewachsen seyn.

4) Er muß reine, und von fremden Saamen von Unkraut rein seyn.

Säet man Saamen aus, der nicht vollkommen oder nicht reif geworden ist, oder keinen vollständigen Keimen hat, so keimet solcher entweder gar nicht, oder keimet er ja, so hat der Keimen keine Kraft noch Nachsatz; die Pflanze vergehet also, oder komt sie zur Vollkommenheit, so ist sie nur schwach.

Mithin verlieret man bey Ausstreuung unvollkommenen Korns Mühe und den Saamen selber, der für das Vieh oder zum Mehl noch gebrauchet werden können.

Saamen, welcher auf geilem, übertriebenen Lande gewachsen ist, treibet im Anfange zu stark, gehet blos ins Stroh; und körnet nicht. Es ist daher nicht zu rathen, daß man Rocken zur Saat nehme, der auf einer recht gut bestelleten Brach gewachsen ist, vornemlich wenn sie nach dieser Vorschrift bearbeitet worden.

Säet man Unkraut mit aus, so keimet solches mit der guten Frucht, und ziehet einen grossen Theil des Düngers weg; und da der Saame reif wird, ehe wir das Korn mähen, so pflanzet man dadurch das Unkraut auf mehrere Jahre fort und verwildert das Land.

Man

Man hat angemerket, daß Saame, welcher von Würmern angefressen ist, dennoch keime, also im Falle der Noth gesäet werden könne, wenn nur die Würmer nicht den untern End, wo der Keime sitzet, angefressen haben.

§. 61.

Der auf eigenem Lande gewachsene Saame mag so gut seyn wie er will, so verdienet dennoch allemal ein in einer andern Gegend gewachsener Saame den Vorzug.

Ein fleißiger Hauswirth nimt also nicht gerne das auf seinem eigenen Lande gewachsene Korn zur Saat, sondern suchet wo möglich abzuwechseln, und sein Saatkorn von einem andern Ort herzunehmen.

Er tauschet mit seinen Nachbarn; oder wo ein Gut zerstreut herum liegende Länderey hat, säet er das Korn aus einer Gegend, auf eine entfernte. Ich lasse zu Zeiten von Zinßmeyern geliefertes Korn zur Saat nehmen; weil deren Korn vorzüglich gut dazu gefunden wird, und im Sande gewachsen, also rein ist.

§. 62.

Ein vorsichtiger Hauswirth wählet sich schon auf dem Halme die Frucht, wovon er das Korn zur künftigen Saat nehmen will.

Man erkennet auf den Halmen am besten, ob die Frucht auch vollständig ausgewachsen, oder ob sie geil und übertrieben sey; ob der Grund, worauf sie wächset, fetter als der unsrige ist, und ob sich der Saame für unsern Grund und Boden schicket? Rocken, der auf einem ohngedüngeten, oder schlecht begeilten Lande gewachsen, dabey völlig ausgewachsen ist, hat vor allen andern den Vorzug.

Man

Man nimt daher lieber Rocken, der auf einer gesömmerten Brach gewachsen, oder welcher von einem fleißigen Hauswirth gebauet worden, der seinen Akker zwar sorgfältig beackert, aber nicht überdünget hat.

§. 63.

Man räth, zur Saat das Korn zu nehmen, welches beym Einscheuren und Bansen ausfällt, als das vollständigste und reifste. Es bringet aber nicht so viel wie wir nöthig haben; dieser Ausfall ist auch gemeiniglich unrein und vermischt. Vieles davon wird auch durch die Wagenräder und Pferde zu nichte gefahren und getreten.

Besser möchte also seyn, zur Saat die Garben erst obenhin abdröschen zu lassen, indem die reifsten und vollständigsten Körner am leichtesten ausfallen.

§. 64.

Am sichersten ist, daß man auf der Tenne bey Reinmachung des gedroschenen Korns die reifsten und vollständigsten Körner trennen, und vorabnehmen lässet, um solche zur Saat aufzuheben; Man nennet solches den Vorsprung.

Den Dröschern ist diese Trennung leicht; man kan das zurückbleibende geringere Korn unter den grossen Haufen mischen, und zum Verkaufe, zum Brandteweinbrennen und so weiter gebrauchen.

Dieser Vorsprung wird alsdenn erst durch die Kornmühle gereiniget, und endlich wie unten gelehret wird, (§. 70.) durchgesichtet, so erhält man lauter vollständige Körner.

§. 65.

§. 65.

Die zwote nöthige Vorsicht ist, daß man den zur Saat bestimten Rocken sobald nach der Erndte, als man nur immer dazu kommen kan, dröschen lasse.

Es hat dieses einen doppelten Endzweck; eines theils, daß sich das Korn, zumal wenn es etwas feucht eingebracht wird, in der Banse nicht etwan brenne; da denn der zarte, noch feuchte Keimen leicht Schaden nehmen kan; theils auch, damit das ausgedroschene Korn vor der Ausstreuung recht austrocknen könne; den Nutzen von diesem Austrocknen werden wir gleich weiter zeigen.

§. 66.

Die dritte Vorsicht ist, daß wir das ausgedroschene Korn ja nicht, wie gewöhnlich, auf einen Haufen schütten, sondern auf einen luftigen Boden dünne aus einander streuen.

Bey dem auszusäenden Rocken ist ein wenigen bekanter Vortheil, daß solcher vorher recht ausgetrocknet werde.

Jeder reifer Saame hat Wassertheilgen bey sich; komt er damit in die Erde, so wirket das Feuer leicht darauf, setzt jene bald in Bewegung, und der Saame keimet geschwinde.

Bey dem Rocken ist aber nicht gut, wenn er geschwinde keimet, sondern je länger der Saame ohngekeimet in der Erde lieget, je besser ist es. Denn in solcher Zeit fortificiret und stärket sich der Keimen zuförderst in der Hülse, alsdenn treibet erst die Wurzel unter sich, und wenn diese vesten Grund gefasset hat, so komt allererst der Keimen hervor; wächset auch da-

zu nur langsam, und behält lange seine braune Farbe, da unterdessen die Wurzeln sich unterwärts besser ausbreiten, und wie man zu sagen pflegt, Terrain oder Erdreich gewinnen.

Man erhält dadurch:

1) Ein solches Korn übertreibet sich niemalen, wie sonst beym Rocken leicht geschiehet.

2) Da die Wurzel sich genugsam ausbreitet und vest setzet; alle Theile auch, die sie treibet, solide und vest sind, so schadet solchen Pflanzen nicht leicht die Witterung, sie mag auch so widrig seyn wie sie will: gesetzt auch,

3) Es gehet durch Frost oder wiedrige Witterung ein Theil der Pflanzen zu Grunde, so breiten sich die übrig bleibende desto besser aus.

4) Bey der Rockensaat ist ein gewöhnliches Uebel, daß bey baaren Froste (d. i. starken Froste ohne Schnee) der Wind die Wurzeln loswehet, da denn die ganze Pflanze zu Grunde gehet.

5) Würde der Keimen gleich oben verfrieren oder vergehen, so wird er doch unten am Knoten keinen Schaden nehmen, vielmehr um desto mehr Nebenhalme treiben.

6) Bey solchen Pflanzen ist nicht zu befürchten, daß sie im Frühjahr zu stark treiben und blosigt werden, (d. i. Blosen oder Hülsen ohne Korn tragen) oder daß die Halme sich legen.

7) Der Halm treibet langsam, aber desto stärker und solider, bestaudet sich besser, ist auch steif genug, um sich selber zu erhalten.

8) Weichliches Korn ist auf Kälte, Hitze, Nässe, Trockniß gleich empfindlich. Alles dieses hat man, wenn der Saame ausgetrocknet ist, nicht zu befürchten.

Die

Die Nothwendigkeit und den Nutzen der Trocknung des Saamens wissen die Gärtner bey den Melonenkörnern am besten, stecket man frische noch nicht ausgetrocknete Körner, so treiben solche stark in Ranken und Blättern, setzen aber keine Blüthe und noch weniger Früchte an; sind dabey weichlich und verfaulen leicht: Man pflegt daher die Körner erst drey bis sechs Jahr alt werden zu lassen, ehe man sie stecket. Es ist aber eben so gut, wenn man die frischen Körner bey sich träget, daß sie in einer gleichen Wärme erhalten werden; oder wenn man sie in einem warmen Zimmer den Winter über erhält, wenn nur die darin enthaltene Wassertheilgen verfliegen.

Auf gleiche Weise verhält es sich mit dem Saatrocken.

Es ist also ein sehr gefährlicher Satz, daß man den Rocken gleich von der Tenne einsacken und auf das Feld zur Saat führen solle: je länger er vor der Ausstreuung austrocknet, desto besser ist es.

§. 67.

Die vierte Vorsicht ist: daß man den ausgebreiteten Rocken fleißig rühre.

Der Rocken ist, wenn er vom Felde komt, noch feuchte; die Feuchtigkeit schwitzet aus, so bald er nur etwas auf einander lieget, wird er warm, erhitzet sich und brennet sich; Ist es aber feucht Wetter, so wird er mulstrig und schimlicht; beydes ist dem Keime nachtheilig.

Derowegen muß ein solcher Saame täglich zweymal Morgens und Abends gerühret werden, und dabey nicht über einen Zoll hoch liegen, damit alle Körner gleich stark trocknen.

§. 68.

§. 68.

Die fünfte Vorsicht ist: daß das Rühren vorsichtig geschiehet, sonst wird dadurch der Keimen an dem noch feuchten Korn leicht beschädiget.

Man darf derowegen dazu keine Korn- oder Wurfschaufeln, oder andere dergleichen schwere Instrumente nehmen. Es ist am sichersten, daß man auf dem Boden eine mit hölzernen Zincken versehene breite Harke habe, und damit das ausgebreitete Korn, denn in die Länge, denn in die Breite sanfte und Strich bey Strich durchziehe, so daß die Zincken jedesmal auf den Boden fassen: so formiren sie Riehen in dem Korn, die Luft kan solches durch und durch durchstreichen, und es bleibet jedesmal kein Korn ohngerühret.

§. 69.

Die sechste Vorsicht ist: daß ein Haushälter oder Verwalter diese Arbeit selber besorge, und sich die Mühe nicht verdriessen lasse; Dienstboten sind manchesmal nachläßig, und es kan nicht wieder ersetzt werden, wenn etwas versäumet worden.

Man kan die Besorgung dieses Austrocknens nicht genug empfehlen.

§. 70.

Die siebende Vorsicht ist: daß man nicht allein den Saamen von allem Unkraut säubere, sondern auch blos die auserlesensten Körner zum Ausstreuen nehme.

Auf dem Platze, wo ein böses Unkraut stehet, kan eine gute Pflanze wachsen: die Geilung, welche eine schlimme Pflanze wegziehet, entgehet dem Korn; wo kein Saame von Unkraut ausgestreuet wird, kan auch keines auflaufen.

Es

Es ist auch beym Reinmachen des gedroschenen Korns ein grosser Vortheil, wenn man reine Frucht ohne Unkraut hat; die schlimmen Kräuter haben gemeiniglich besser Art als die gute Frucht, unterdrükken also die guten Pflanzen.

Es leuchtet einem jeden in die Augen, daß nöthig sey, den Saamen von Unkraut zu reinigen, und indem man diesen absondert, lassen sich zugleich die unvollkommenen geringern Körner trennen. Man gewinnet dabey auf eine doppelte Art; das abgesonderte wird nicht verlohren, sondern kan sonst in der Haushaltung verbraucht werden: Und wenn man recht auserlesenes Korn hat, braucht man den fünften oder sechsten Theil weniger wie gewöhnlich zum Aussäen; indem man versichert ist, daß von dem ausgestreueten Saamen weniger zurück bleiben, und sich vielmehr alle keimende recht bestauden werden.

Die Reinigung selbst geschiehet am sichersten vermittelst kleiner Handsiebe; Man bevestiget auf dem Kornboden 3 Fuß hoch von der Erde ein paar Latten oder Stangen, setzet das Sieb darauf, füllet von dem Korn hinein; und bey jedem Siebe stehet eine Person, welche das Sieb auf den Stangen hin und her schiebet, und zugleich mit der andern Hand darin rühret, so fallen alle kleinere Körner herdurch, und man behält nur die grössern vollständigsten Körner im Siebe zurück, welche an einem Ende des Bodens ausgegossen werden. Man muß daher einen genugsamen Vorrath von eisernen Dratsieben von unterschiedener Weite haben, die besonders dazu gemacht werden: denn ist das Korn ein Jahr nicht recht vollständig, so muß man schon enger geflochtene Siebe nehmen; sonst würde man gar nichts darin behalten. Sind hinge-

gen die Körner recht dick und vollkommen, so werden weiter geflochtene Siebe erfordert, sonst könte man die unvollkommenen Körner nicht absondern. Bey uns ist eines der gewöhnlichsten Unkräuter der Radel.

Dessen Saamen bald so dicke, wie der vom Rokken ist. Der Drespen ist auch fast so groß als kleiner Rocken.

Recht vorsichtige Hauswirthe wiederhohlen das Sichten nach ein paar Tagen noch wol zum zweyten mahle durch eine andere Art von Sieben, bis das Korn so rein ist, als wenn, wie man zu sagen pfleget, eine Taube es gelesen hätte.

Man hat auch eigene Mühlen zu Reinigung des Korns, worauf es erst gereiniget werden kan, ehe es in die Hand-Siebe kommt; allein sind jene Mühlen nicht hinreichend, sie lassen den schweren Saamen vom Unkraute zurück.

§. 71.

Noch sicherer als das Sichten schiene das Auslesen des Korns zu seyn; es ist aber eine sehr langsame Arbeit, und es werden dazu sehr achtsame Leute erfordert.

Man schüttet von dem Korne, welches man absondern will, auf einen etwas abhangenden Tisch, vor demselben setzen sich einige Leute, lassen von dem Korne algemählig etwas herab rollen, samlen die guten Körner in ein vor sich gelegtes Gefäs oder Tuch, und schieben die unbrauchbaren zur Seite.

Dieses Auslesen ist bey den weissen Erbsen oft unumgänglich nöthig, indem man die gleiche Grösse habende bunte Erbsen auf keine andere Art heraus bringen kan.

Hat

Hat man aber keine achtsame Leute dazu, so lassen sie die schlimmen Körner nebst den guten herunter rollen.

In den ökonomischen Nachrichten findet man einen Ueberschlag, wie viel 8 Personen in den Winter-Abenden, in einer Zeit von 3 bis $3\frac{1}{2}$ Stunden auslesen könten: nemlich nach weymarschem Maasse ein Viertel Gersten oder Habern; zwey Viertel Erbsen, oder 3 Viertel 2 Maaß, wenn sie vom Tische gerollet werden; 1 Viertel 1 Maaß Linsen.

§. 72.

Eine achte Vorsicht kan noch seyn, daß jenes Durchsichten nicht eher als nahe vor dem Säen geschiehet;

Denn alsdenn ist aller Saame recht eingetrocknet, sonderlich die unvollkommenen Körner; so lange auch das Korn noch weich ist, mögten die Keime Schaden nehmen.

§. 73.

Die neunte Vorsicht ist, daß, wenn man zweifelhaft ist, ob die Körner auch insgesamt keimen mögten, man vorher im Garten eine Probe mache.

Säet man zu dicke, so benehmen sich die Pflanzen eine der andern die Nahrung und Luft, sie werden weichlich und unvollkommen, und man hat eine schlechte Erndte. Säet man zu dünne, so wird der Boden nicht bedecket, und die wenige Pflanzen können sich nicht genugsam ausbreiten. Streuet man unnöthiger Weise zu viel Saamen aus, so ist es eine Verschwendung. Das nöthige dem Felde zu entziehen, ist gefährlich.

Wenn man also zweifelt, ob alle Körner laufen mögten, wie z. E. nach einer nassen Erndte zu befürchten ist: so zählet man eine gewisse Anzahl Körner ab, etwa hundert Körner, streuet solche im Garten an einem sichern Platze aus, und zählet die hervorkommenden Keimen; bleibet nicht über den zehnten Theil zurück, so hat man nichts zu befürchten, z. E. wenn neunzig Körner gekeimet haben: bleibet aber der sechste Theil zurück, so rechnet man auf einen Morgen eine Metze mehr, und wo gar nur ein Viertel laufen solte, wol 2 Metzen, bliebe mehr zurück, so darf man gar nicht säen von solchem Saamen.

§. 74.

Vor einigen Jahren kam in Vorschlag, den Saamen vor dem Säen einzuweichen und zu imprägniren. Alle angestellete Versuche haben aber bestätiget, daß dieses ohne Nutzen und vielmehr gefährlich sey.

Die beste Imprägnirung ist, wenn die Brach mit rechtem Fleisse bearbeitet und der Saame recht getrocknet wird; alle Künsteleyen sind vergebens, und beym Rocken um so bedenklicher, da solcher recht trocken in die Erde gebracht werden muß. Verschiedene haben auch mit denen angestelleten Versuchen ihr Land auf mehrere Jahre verdorben.

§. 75.

Was bis anhero von Zubereitung des Saamens gesaget worden, findet vornemlich seine Anwendung bey dem Rocken; Mit dem Weitzen hat es eine etwas veränderte Bewandnis.

Der Weitzen unterscheidet sich darin:

1) Er wird später reif als der Rocken und wird viel

viel früher gesäet. Es bleibet also fast keine Zeit übrig, um solchen vorher zu trocknen.

2) Alter Weitzen, welcher ein Jahr gelegen hat, lässet sich nicht allein recht gut säen, und keimet sehr gut, sondern man hat auch bemerket, daß er weit besser geräth, als der frische Saamen. Derowegen ist rathsam, daß man den Weitzen zur künftigen Saat ein Jahr über liegen lasse; Will man aber recht sicher von der Saat seyn, so muß der zur Saat bestimmte Weitzen bald nach der Erndte, und ehe er sich durchbrennet, gedroschen, und aus denen beym Rocken angeführten Gründen eben so getrocknet werden. Ist er sodann trocken, so kan er ohne Nachtheil verwahret werden.

§. 76.

Bey der Weitzen-Saat ist der alte Weitzen auch vorzuziehen, als das sicherste Mittel gegen den nur gar zu gewöhnlichen Brand.

Der Brand ist oft so häufig, daß er den dritten oder vierten Theil der Aehren einnimmt, so daß alle Körner darin, statt eines weissen Mehls, mit einem schwarzen Staube angefüllet sind. Eine genaue Untersuchung desselben unter dem Vergrösserungs-Glase und einige hundert damit angestellete Versuche haben mich belehret, daß dieser schwarze Staub aus lauter kleinen durchsichtigen, inwendig mit schwarzen Pünktgens versehenen Kügelchen bestehe, die nichts anders als die Eyer von einem unmerklich kleinen Insecte sind, oder vielmehr der junge Wurm. Diese Eyer, wenn sie in der Feuchtigkeit und in einem Grad der Wärme stehen, kommen aus, oder entwickeln sich in ein eyförmiges Thier, welches am Ende crepiret und eine Menge Eyer zurück lässet.

Wenn der Weitzen gedroschen wird, gehet ein grosser Theil derer mit dem Brande inficirten Körner entzwey, und es setzen sich von diesen Eyern in dem an der Spitze der Weitzen-Körner befindlichen Barte veste, werden also mit demselben ausgesäet, kommen in der Erde aus; die ausgekommenen Thierchen schleichen sich an den Keimen, wachsen mit dem Halme in die Höhe, vermehren sich, finden vornemlich in den Saamen-Körnern Nahrung, verzehren den noch feuchten Kern, und lassen am Ende die Eyer zurück.

Um nun den Brand zu verhüten, ist das beste Mittel, daß man Weitzen aussäe, der von solchen Eyern nicht angegriffen ist; denn wo keine Eyerchen sind, können die Thierchen auch nicht auskommen, noch sich vermehren.

Kan man aber keinen reinen Weitzen haben, so muß man wenigstens die daran befindliche Eyerchen stöhren, und zum Ausbrüten untüchtig machen.

Untersuchet man von dergleichen Staube, der ein Jahr alt ist, so siehet man deutlich, daß die Kügelchen inwendig trocken sind, mithin hat man sodann nicht zu befürchten, daß sie auskommen mögten, ohne ein weiteres Mittel nöthig zu haben; wenn nur der Weitzen recht getrocknet und recht trocken verwahret ist.

Muß man aber ja frischen Weitzen säen, so finde nichts diesen Thierchen contrairer, als gemeines, im Wasser aufgelöstes Koch-Salz, wovon sie augenblicklich zerplatzen. Man weichet also den Saamen in eine von Kalch gemachte und mit Koch-Salz vermischete Lauge; Auf diese Weise weiß ich seit zwanzig Jahren in meinem Weitzen von keinem Brande, da meinen nächsten Nachbaren zu Zeiten der dritte Theil von ihrer Erndte dadurch zu Grunde gerichtet wurde.

wurde. Den mehresten Haushältern wird nicht gefallen, daß ich zum Mittel wieder den Brand nicht mehr Kunst, und nur so geringe Handgriffe erfordere: Es wird aber diese Materie ein andermahl eine eigene Abhandlung verdienen.

Neuntes Kapitel.

B. Die Zeit des Säens.

§. 77.

2) Die Zeit des Säens (§. 57) kan man nicht genau bestimmen; bey folgenden Regeln befinde mich am besten.

Erste Regel. „Man kan nicht leicht zu „früh säen.“

Vornemlich gilt dieses bey dem recht getrockneten Saamen. Die Leute haben gemeiniglich Zeit genug, und verschieben alles auf die letzte Stunde; fällt alsdenn übel Wetter ein, oder eine andere Hinderniß, so wird es leicht zu spät, und man versäumet die beste Zeit; am sichersten ist also, wie im Ackerbau überhaupt, also auch bey der Zubereitung zur Saat, daß man allemal voraus sey, und sich stets fürchte, ob mögte man zu spät fertig werden. Alsdenn kan man zum säen selber den besten Tag wählen, und brauchet sich nicht zu übereilen.

Die frühe Saat wird sich allemahl, wenn eine gehörige Bearbeitung vorher gegangen, heraus nehmen, und wenigstens ergiebiger im Scheffel seyn. Gleich-

wol hat der gemeine Mann bey uns fast durchgängig ein gewisses Vorurtheil und Neigung für das späte Säen.

Ich hatte einen Verwalter, der im Jahr 1739 im Herbste einen frühen Winter befürchtete, und wieder die Gewohnheit den Rocken vor Michaelis zusäete; Kaum war er fertig, so fing es an zu frieren, da noch kein Nachbar an Säen dachte. Dadurch hatte ich nach dem harten Winter von 1740 die allervortreflichste Erndte; da alle Nachbaren gänzlichen Mißwachs hatten.

§. 78.

Zwote Regel. „Man suche allemahl, wo „nicht früher, doch wenigstens nicht später zu „säen als seine Nachbaren.

Man wird sonst oft zu spät kommen, und die beste Zeit versäumen, weil die mehresten zu spät säen; Es ist sicherer, in den Haushaltungen seinen Nachbaren ein Model zu geben, und der Gesetzgeber zu seyn, nach welchem sich andere richten, als selber andere Nachbaren wie seine Orakel anzunehmen; man muß denn sehr von ihrer Erfahrung und gründlichen Einsicht überzeuget seyn.

§. 79.

Dritte Regel. „Man forsche mit Fleiß die „Natur seines Grundes und Bodens aus, um zu „überlegen, welcher Acker früher und am ehesten „bestellet werden kan, und welchen man auf die „letzte versparen muß.“

Eine Flage Landes die kalt ist, muß früher bestellet werden; Würde man einen sandigten, losen, warmen Boden eben so früh besäen, so würde sich das Korn vor Winter leicht übertreiben. Ein

Ein Feld, daß an der Sonnen-Seite in einer warmen Gegend lieget, darf nicht so früh bestellet werden, als ein anderes gegen Norden oder im Grunde belegenes. (§. 29)

Land, das mager ist, muß am spätesten besäet werden, weil sonst die wenigen darin vorhandenen nahrhaften Theile im Herbste verwachsen, und im Frühjahr, wenn der rechte Trieb folgen solte, fehlet der Nachsatz.

Ein Feld, das den Sommer über geruhet hat, und recht durchgearbeitet worden, soll man am ehesten säen, hingegen ein anderes, worauf den Sommer über in die Brach etwas gesäet war, bis auf die letzte Zeit liegen lassen, damit es nach der Erndte von der durchstreichenden Luft geniesse, und so lange wie möglich in Ruhe und in der Digestion liege. (§. 110)

§. 80.

Vierte Regel. „Man binde sich an keinen gewissen Tag zum Säen, noch weniger an „gewisse Himmels-Zeichen oder an den Monds-„Wechsel.“

Alles was davon gesaget wird, ist Thorheit und Aberglauben, womit faule oder unwissende Hauswirthe sich helfen und schützen. Trift dergleichen Regel mahl zufällig ein, so mag man dabey sagen:

Ein alt Weib fiel im Mondenschein,
Solt der Mond dran Ursach seyn?
Hans sprach: das ist wahr und läßt sich hören.

Die Verfasser der Agronomie warnen ihre Landesleute gegen dies der Landwirthschaft so schädliche Vorurtheil im 1 Tom. de l'agriculture p. 176.

Man säet bey mir in einer kalten nassen leimigten Gegend:

Das **Winter-Saat**, oder **Winter-Rübsen**, zwischen Laurentius und Bartholomäus in der Mitte des Augusts, höchstens um Egidius zu Anfange des Septembers.

Den **Weitzen**, nach Bartholomäus und höchstens bis in die Mitte des Septembers.

Den **Rocken**, gegen und kurz nach Michaelis.

Hingegen in einer wärmeren Gegend, wo theils Marsch theils Sand ist:

Das **Winter-Saat**, Ende Augusts und Anfangs Septembers.

Den **Weitzen**, gegen die Mitte des Oktobers nach Michaelis, weil das Sommer-Feld nicht eher leer, und nicht gebrachet wird. (§. 55)

Den **Rocken**, nach Michaelis bis Ende Novembers; Wiewol der gemeine Mann bis heiligen drey Könige noch Winter-Rocken säet, und sodann erst Sommer-Rocken zu säen anfänget.

§. 81.

Fünfte Regel. „Man wähle zum Säen „einen schönen Tag und recht gutes trockenes „Wetter.“

Daran ist ungemein viel gelegen. Ist man nun um die bestimmete Zeit mit Beackerung des Feldes und Zubereitung des Saamens fertig, so kan man einen guten Tag abwarten, und braucht sich nicht zu übereilen; Man lauft weniger Gefahr, wenn man acht oder vierzehn Tage auf eine gute Zeit wartet, als wenn man, um nicht zu spät zu kommen, eine üble Zeit dazu nimmt, da sicher ein Mißwachs folget.

Je

Je trockner der Saame in die Erde kommt, desto später keimet er, und desto besser ist es.

§. 82.

Sechste Regel. „Man säe nicht des „Morgens früh.“

In der Saat-Zeit des Winter-Korns fällt des Morgens auf das Feld ein starker Nebel oder Thau; säet man sodann, so schlucken die Körner von dieser Feuchtigkeit gleich ein, und dieses thut ihnen merklichen Schaden. Es ist also am besten erst Nachmittages zu säen; Es wäre denn das Feld sehr trocken.

Das Sommer-Korn muß hingegen früh und spät Abends gesäet werden.

§. 83.

Siebente Regel. „Noch schlimmer ist, „wenn es die Nacht gefroren hat, oder es ist et„was Schnee gefallen, und man säet darauf.„

Der Schnee und Frost haben ein scharfes Salz bey sich, welches der Fruchtbarkeit wiederstehet; es ist also gefährlich, darauf zu säen, noch mehr aber, den Schnee oder die gefrorne Erd-Theilgen unter zu arbeiten. (§. 20)

§. 84.

Achte Regel. „Man säe nicht auf ein„mahl zu viel.“

Man thut zwar wohl, wenn man eine ausnehmend vortheilhafte Witterung in Acht nimmt; Es kan aber doch in der Folge ein Vorfall kommen, welcher der zu einer Zeit gethanen Saat zuwieder ist: Man gehet also sicherer, wenn man zu wiederhohlten mahlen mit Absätzen säet.

§. 85.

§. 85.

Neunte Regel. „Man säe nicht mehr „zur Zeit, wie man bequem unterarbeiten kan.“

Diese Regel gilt zwar mehr bey dem Sommer-Korne; denn der Rocken kan vertragen, wenn nach dem Aussäen, und ehe man mit der Egge folget, ein Regen-Schauer kommt, und man wartet bis den dritten Tag mit dem Eggen. Denn so bald es regnet, fahre man ja nicht fort mit Eggen, solte auch der Rocken ohneingeegget auf dem Feld liegen bleiben; Es thut solches weniger Schaden, als wenn die Egge nasse Erde durchkratzet, und der Saame beschmieret eingeegget wird.

Dergleichen naß gewordenes Korn wird doch allemahl mehr Gefahr unterworfen seyn, und eher mißrathen, als recht trocken untergearbeiteter Saamen.

Zehntes Kapitel.

C. Der Säemann.

§. 86.

Wenn der Saame ausgestreuet werden soll, so lieget 3) sehr viel daran, daß wir dazu geschickte Leute wählen, die das Säen verichten. (§. 57)

Wir nennen einen solchen, der sich auf das Säen versteht, einen Säemann.

Zum Säen wird ein eigener Handgriff und eine besondere Fertigkeit erfordert, die wenige anzunehmen fähig

fähig sind; Ein Haushälter muß sich derowegen alle Mühe geben, daß er sich wenigstens zwo Personen bekant macht, die beyde gleich gut säen, und die treu sind, daß er sich auf sie verlassen, und sie beständig dazu nehmen kan, wenn er ihnen auch ein gedoppeltes Tagelohn geben müste. Ich rechne bey mir schon für einen Haupt-Verlust, wenn einer von den gewöhnlichen Säern mit Tode abgehet, oder zu alt wird.

Bey grossen Fluren kan es ein Säemann alleine nicht verrichten; Es müssen zween neben einander gehen, die zugleich ein ganzes Stück oder die Hälfte davon besäen; Diese müssen beyde auf ähnliche Art säen; Denn würde der eine den Saamen dicke, der andere aber dünne ausstreuen, oder der eine würfe mehr in die Breite oder nach einer Seite, wie der andere, so wird das Feld nicht überall gleich mit Saamen bedecket, und die Frucht stehet an einigen Stellen dicker, wie an den übrigen. Es ist also nicht genug, zwey Leute zu haben, die beyde gut säen, sondern ein Haushälter siehet auch darauf, daß sie zusammen übereinstimmen und sich schicken.

§. 87.

Wenn der Säemann eine Hand voll Saamen ausstreuet, so nennet man solches einen Wurf.

Er thut nun entweder einen Wurf, so oft er mit einem Beine einen Schritt weiter thut; oder aber er wirft nur allein, indem er mit dem rechten Fusse zutrit, und bey dem Tritte mit dem linken Fusse greift er eine neue Hand voll Saamen. In jenem Falle saget man, er säet auf zwey Beinen, in letzterm Falle, er säet auf einem Beine.

Tritt und Wurf muß zugleich geschehen, und ein Säemann muß sich dies Tempo recht angewöhnen. Will er auf zwey Beinen säen, so muß er langsam gehen, um jedesmal erst in den Sack greifen zu können; Es ist also besser, auf einem Beine zu säen, er hat alsdenn einen gewissern Wurf und kan geschwinder gehen. Es fällt bequemer, bey dem Tritte mit dem rechten Fusse die Hand zu füllen, und bey dem folgenden Tritte sie zu erheben und auszustreuen.

§. 88.

Wer säen will, füllet in einen Sack so viel Saamen, als er nöthig zu haben glaubet, um auf einem Stücke hinauf und herunter ausstreuen zu müssen; Er nimt den Sack auf den Puckel, bindet die Oefnung des Sackes an den einen Zipfel desselben, damit er nicht abschurren kan, und schüttet sodann über der Schulter etwas von dem Saamen vorne in die Oefnung, so daß er bequem hinein fassen kan, ohne etwas davon zu zerstreuen, so wie dies ausgesäet ist, lässet er aus dem Grunde des Sackes über der Schulter wieder etwas herfür laufen.

In Sachsen hat man besondere Säe-Schürzen oder Tücher, welche der Säemann vorbindet und die man Säe-Kitzen nennet; solche werden von einer Saatzeit zur andern sorgfältig hingeleget, daß ja kein Staub oder Unreinigkeit daran komt; Die Vorsicht ist gewisser maassen nicht ohne Grund, indem schon bemerket worden, daß der Saame leicht Schaden nimt. (§. 77)

Es komt aber nicht allein darauf an, daß der Saamen aus einer reinen Schürze gesäet werde; sondern man

man muß ihn überhaupt in Acht nehmen, daß er, wenn er von der Tenne auf den Boden, oder von dem Boden ins Feld geführet wird, nicht in unreine Gefässe gefasset, noch auf dem Boden selber verunreiniget werde. Vornemlich muß man den Weitzen in Acht nehmen; denn komt solcher auf dem Boden an einen Ort, wo brandiger Weitzen gelegen hat, oder in einen Sack, worin dergleichen gewesen ist, so nimt er leicht davon an, und man kan den Brand fortpflanzen. Dieses hat vielleicht Gelegenheit gegeben, daß man behauptet hat: es gebe Brand, wenn man Weitzen in einen Sack füllet, worin Mehl gewesen; das Mehl allein wird keinen Brand geben, wol aber wenn brandiger Weitzen gemahlen worden.

§. 89.

Wer säen will, muß keinen Fehler an der Hand haben, und die Finger alle gleich gut rühren und öfnen können.

Indem man zugreift, müssen alle Finger geschlossen, und der Daumen veste an den Zeige-Finger geleget werden, damit sich von dem Saamen nichts zerstreue, bis der Wurf geschiehet. Es ist schon ein Fehler, wenn der Säemann, indem er die Hand aus dem Sacke zur Seite ziehet, um den Wurf zu verrichten, unterwegens von dem Saamen verzottelt.

Nachdem man kleinen oder grössern Saamen hat, muß man mehr oder wenigern Saamen in die Hand fassen: Alsdenn hebet man die Hand in die Höhe, öfnet die Finger auf einmahl und thut einen Zug damit von der rechten zur linken Seite; in solchem Wurfe muß der Saamen zwischen allen Fingern so heraus fahren, daß davon an der einen Seite nicht mehr

Körner als nach der andern fliegen. Man kan den Saamen in eine Breite von vier Ellen oder acht Fuß streuen, der Länge nach muß er so viel Platz bedecken, wie der Säemann in zwey Schritten abschreitet; will er daher dicke säen, so macht er kurze Schritte.

Man saget, ein Stück in einem, zwey oder drey Gängen besäen, nachdem der Säemann auf demselben ein, zwey oder dreymal herunter gehen muß: Wird ein Stück schmaler, so machet er weitere Schritte, und streuet den Saamen nicht so breit; Nimt hingegen die Breite zu, so machet er kürzere Schritte, und streuet mehr in die Breite.

Der Saame fällt einige Schritte voraus, wenn also der Säemann am Ende des Stückes anfängt zu säen, so muß er, ehe er den Wurf anfängt, erst etwas vor den Füssen streuen, alsdenn schreitet er fort.

Er muß genau zu treffen wissen, wie weit er nach jeder Seite ausstreuen darf, damit ein Fleck nicht doppelt bestreuet wird, noch Saamen über die Furche wegfällt, der verlohren geht.

Dahero wenn das gesäete Korn untergepflüget wird, soll man nichts auf den Mittel-Rücken streuen, wo die Furchen zusammen gepflüget werden, welches man die Wechsel-Furche nennet, denn sonst würde das Korn alda zu dicke stehen.

§. 90.

Je höher ein Säemann den Wurf thut, je besser ist es.

Manche säen ganz niedrig, und streuen den Saamen ohnmittelbar vor den Füssen. Er fält aber weit besser und viel gleicher, wenn er hoch in die Luft ohngefehr dem Gesichte gleich gestreuet wird.

§. 91.

§. 91.

Ein geschickter Säemann säet in einer Stunde ohngefehr vier, fünf bis sechs Himten; von Erbsen aber noch wol mehr.

Da nicht den ganzen Tag über gesäet werden soll, so kan man keinen Ueberschlag auf einen ganzen Tag machen; Sonst rechnet man in Sachsen, daß ein Mann in den langen Sommer-Tagen 14 bis 16 Scheffel, des Winters aber 11 bis 12 Scheffel säen müsse, für jeden Scheffel wird 4 pf. oder für einen Acker zu 128 Ruthen eben so viel an Lohn bezahlet; zwey Leute sollen in 12 Tagen 30 Hufen besäen.

Auf meinem Gute rechnet man, daß einer im Nachmittage in fünf Stunden vier Malter säen müsse, das ist in einer Stunde beynahe fünf Himten.

§. 92.

Wo mehrerley Saamen von unterschiedener Grösse auf ein Feld gesäet werden soll, muß ein jeder besonders ausgestreuet werden.

Es gehet an, Rocken und Weitzen, Gersten und Habern, Erbsen und Bohnen zusammen zu säen, da der Saamen an Grösse und Schwere sich nicht viel nachgiebt. Wenn man aber Gersten und Klever oder Rübesaamen auf ein Feld ausstreuen will, so muß der grössere allein ausgestreuet werden, alsdenn wird der Acker etwas überegget, und hiernächst säet man erst den kleinern Saamen, der sonst zu tief fallen würde, und sich nicht so vermischen lässet, daß man von grossen und kleinen Saamen jedesmal gleich viel fasset.

§. 93.

Wenn man ganz kleinen Saamen, als Rübesaamen, Klee und dergleichen ausstreuet, pfleget man Asche oder Sand darunter zu mischen.

Man streuet sonst den Saamen leicht zu dick aus; überhaupt wird zu dergleichen kleinen Saamen die geschickteste Hand erfordert, weil er, da er glatt und rund ist, mithin leicht aus der Hand fällt, gemeiniglich an einer Stelle stärker als an der andern fällt.

Mischet man eine leichte Materie, als Kley oder Sagespäne unter dem Saamen, so fällt der Saame im Sacke zu Grunde, und die leichte Materie setzet sich oben; überhaupt ist es sehr mislich und künstlich, bey einer solchen Vermischung die Proportion zu treffen, daß das Feld von dem rechten Saamen aller Orten gleich bedeckt werde.

§. 94.

Die Wintersaat pflegt man etwas dicker wie die Sommersaat auszustreuen.

Die vor dem Winter gesäete Saat ist mehrerm Ungewitter unterworfen. Es gehet mehr davon verlohren und zu Schaden.

Man rechnet auf einen hiesigen Morgen zwey Himten Rocken oder Weitzen, und eben so viel Gersten, obgleich die Körner von letztern grösser sind.

Von Habern und Erbsen säet man hingegen drey Himten auf einen Morgen.

Eilftes Kapitel.

D. Der zu besäende Acker.

§. 95.

Wenn in die Brach gesäet werden soll, so muß zehn bis vierzehn Tage vorher zum letztenmal gepflüget werden. (§. 15.)

Es ist nöthig, daß sich das Land, ehe es besäet wird, vorher erst recht setzet; je vester der Boden wird, desto besser ist es; solte er auch nach dem Pflügen vom Regen ganz veste werden; wie man es zu vergleichen pfleget, so vest wie eine Dröschtenne; so schadet es nicht, die Egge lockert den Boden genugsam auf, der Saamen komt leicht tief genug, und die Krume bleibet nach dem öftern Umarbeiten locker genug für Winterkorn. Beym Sommerkorn hingegen ist ein grosser Unterscheid, dies muß in die frische Furche gesäet werden; der Säemann muß ohnmittelbar hinter dem Pflug, und diesem die Egge, der Egge aber die Walze folgen, damit die völlige Winter-Feuchtigkeit im Lande bleibe.

Beym Winterkorn schadet nichts, wenn das Feld auch nach dem letztern Pflügen grün bewachsen solte, die Egge ziehet alles hervor, und das Unkraut vergehet im Winter.

Der Rocken muß, wenn er gesäet wird, recht klingen und in die Höhe springen. Man hat eine alte Regel, daß man den Rocken in Staub, den Weitzen

aber in Dreck säen solle. Es wird aber am besten seyn, beydes in trocknes Land zu säen.

§. 96.

Wenn gesäet worden, soll die Egge folgen.

Es ist schon (§. 85.) bemerket worden, daß man nicht mehr säen solle, als man eggen könne. Man hüte sich aber ja, das Land nie zu eggen, wenn es im mindesten naß ist; solte auch das Winterkorn gar nicht eingeegget werden.

§. 97.

Man kan nicht leicht zu viel eggen, und lasse die Eggen sonderlich in die Quere ziehen. (§. 52.)

Eigentlich muß das Feld nach dem Säen sechsmal überegget werden, als zu Anfang in die Breite hin, und wieder zurück: denn die Stücke nach der Länge auf und nieder, und endlich wieder in die Breite auf und nieder. Durch das Eggen in die Breite erhalten die Stücke eine bessere Ründe, das Land wird besser durchgearbeitet, und wenn ja der Pflug eine Furche nicht recht umgeleget und eine Höhlung gelassen hätte, so wird solche eher zugeegget.

Solte ein Land von Natur staubicht seyn, und man befürchtet, daß das öftere Eggen nachtheilig seyn möchte, so egget man zu Anfang in die Breite hin, und wieder zurück, denn einmal in die Länge und noch einmal in die Quere.

§. 98.

Es schadet nichts, wenn die Eggen auch Klösse oder nach niedersächsischer Mundart, Kluten übrig lässet. Der Bauer sagt bey mir: „der Klumpen „sey des Rockens Offen.“

Beym

Beym Sommerkorn ist oft nöthig, wenn das Land zu steif ist, die Klösse klein zu klopfen, weil sie sonst im Mehen hindern würden; Im Winterfelde ist aber davon nichts zu befürchten, der Schnee, Frost und Regen machen sie allgemählig schmelzen, und die abfliessende Erde setzet sich an die Wurzeln der jungen Pflanzen, diese stehen also desto vester darnach.

§. 99.

Nachdem das Eggen geschehen ist, so versäume man nicht, in nassen Gegenden die Wasserfurchen wieder aufpflügen zu lassen, oder wenn der Pflug nicht zureichet, sie mit der Hand aufzugraben.

Das von der Egge in die Furche gezogene lose Erdreich fliesset sonst weg, und wenn das Wasser in den Furchen stehen bleibt, so verwittert sonderlich der Rocken des Winters über, und man erndtet statt Rocken Dresben und Gras. Erhält aber das Wasser seinen Abzug, so muß das Korn an den Furchen so hoch, stark, dick und rein stehen, als auf dem Mittelrücken.

Ein Haushälter soll es also nicht bey Aufräumung der Furchen in der Saatzeit bewenden lassen, sondern den ganzen Winter über aufmerksam seyn, daß er, wo sich nur das mindeste Wasser samlet, sofort einen Abzug verschaffe: Es ist deswegen oft nöthig, mitten durch die Stücke Nebengrabens und Ableitungen zu ziehen; die Felder, wo sie zu niedrig sind, zu erhöhen; die Anhöhen, welche den Abfluß des Wassers hemmen, abzutragen, mithin dafür zu sorgen, daß die Saatfelder durchaus einen Abhang und Abzug erlangen.

§. 100.

Rocken, der auf vorgeschriebene Art bestellet worden, muß voraus haben:

1) Er lieget lange in der Erde, ehe er keimet.

2) Er bildet erst eine starke Wurzel, ehe der Keimen in die Höhe steiget.

3) Er treibet überhaupt mehr in die Wurzel als über sich.

4) Er verwächset sich nicht, und wird vor dem Winter nicht übertrieben.

5) Der hervorkommende Keimen ist dunkelbraun, und behält lange Zeit die Farbe, wenn anderer zu gleicher Zeit gesäeter Rocken längstens grün wird.

6) Das erste Saamenblatt muß kurz, breit, dick, fleischicht, oben stumpf seyn, steif in die Höhe stehen und sich umkrüllen. Es tauget nicht, wenn die Saamenblätter lang, spitz, dünn, weichlicht, hellgrün, und an der Erde wol gar gelblicht sind, und sich zur Seite legen.

7) Der Keim muß unten an der Wurzel einen dicken Knoten machen.

8) Dieser Knoten muß aufbersten und zur Seite mehrere Schüsse treiben. Man nennet dieses auf niedersächsisch **wrien**, das Korn **wriet** gut.

9) Alsdenn müssen alle Schüsse sich niederlegen und platt auf der Erde ausbreiten, dies heisset man das Bestauden.

10) Alle ersten Blätter müssen breit, kurz, dunkelgrün und umgekrüllet bleiben, die Pflanze treibet wenig Blätter, und diese gehen nicht in die Höhe, sondern breiten sich auf der Erde aus.

11) Die Pflanze bleibt den Winter über im Stande, die Blätter behalten die Farbe; Es wäre denn, daß die Spitze vom Frost verdorrete, welches nichts schadet. Die Knoten an den Schüssen werden dicker und fleischichter.

12) Die Pflanzen müssen im Frühjahr spät anfangen zu schiessen; wieder, wie zum Anfange in die Wurzel, nachher aber mehr Nebenschossen zur Seite austreiben oder wrien, und sich hinlängliche Zeit nehmen, um im Grunde vollkommene Halme und grosse Ähren zu bilden.

13) Die Schüsse, welche alsdenn geschehen, müssen im Anfange langsam in die Höhe gehen; über der Wurzel recht dick und stark seyn, breite, fettige, dunkele Blätter und dicke holzige Knoten haben.

14) Das Korn muß am Ende gegen die Blüt-Zeit auf einmal in die Höhe schiessen, wiewol später wie anderes Korn; dabey aber höher und stärker werden, völlig lange, und durchaus mit Saamen angefüllete Ähren haben.

15) Korn von dieser Art wird sich vor der Blüte nicht leicht legen, noch weniger vom Honig- oder Mehlthau angegriffen werden. Die Halme müssen recht steif seyn, so daß man, nach der gemeinen Redensart, ein Wagenrad daran lehnen könne.

16) Das Frühjahr muß ausserordentlich naß seyn, wenn es diesem Korn Schaden thut, weil die Saftröhren darin recht stark und fleischicht sind, der Saft auch genugsam verdicket ist, also das wässerichte nicht so leicht einschlucket.

17) Eine starke Hitze im Sommer schadet eben so wenig darauf, weil der dicke Saft nicht leicht verflieget, und häufig genug darin ist, um die Pflanze ohne weiter zukommende Feuchtigkeit eine Zeitlang zu erhalten.

18) Der Saamen muß recht groß, vollständig, und wie der gemeine Mann es nennet, gelster seyn. Er muß nemlich wie Glas sich von einander brechen lassen; das Mehl wird leichter von den Hülsen getrennet; dergleichen Korn lässet sich daher leichter mahlen, und giebt mehr auch besser und weisser Mehl.

Korn, das nach der gemeinen Art bestellet worden, pflegt leicht im Herbst sich zu verwachsen; Es wird weichlich; verfaulet im Winter von Kälte oder Nässe, und was ja übrig bleibt, treibt im Frühjahr zu Anfang zu geschwinde weichliche Halme in die Höhe, die sich beym ersten Regen legen; nur kleine unvollkommene Ähren haben, und entweder wenig und kleine, oder wol gar keine Körner ansetzen.

Man sagt alsdenn, das Korn stehe zu geile; der Mist und die im Lande steckende Feuchtigkeiten wirken zu stark auf die Pflanzen, und treiben sie geschwinder in die Höhe, wie es geschehen solte. Darüber wird das Stroh bläsig und die Pflanze hat nicht Zeit genug, gute Säfte zu Bildung des Saamens zu bereiten. Man erndtet also Stroh und kein Korn; Bis zu der Blüte-Zeit hat man die schönste Hofnung zur Erndte, und je weiter man hinkomt, je mehr verlieret sich die Hofnung.

Will man untersuchen, ob eine Ähre recht gut geladen hat, so streife man sie von unten durch die Hand und zwischen den Fingern langsam durch, folgen

gen nun die Körner paarweise ordentlich auf einander, so ist es recht; fühlet man aber Lücken, daß ein paar Körner, oder auch nur ein einzelnes mangelt, so ist es schon ein Fehler. Ist das Korn vom Honigthau angegriffen, so spüret man in der Hand eine Fettigkeit, wenn man mehr Halme durch die Hand streifen läßt.

Die Saamenkörner müssen übrigens aus den Hülsen hervorragen und sichtbar seyn; sie müssen recht dicke seyn, nicht eingeschrumpelt, sondern eine dünne, platte, gelbe Schelfe haben; Ist solche eingeschrumpelt, oder dunkelbraun, so ist es ein Merkmal, daß das Korn keine Art habe.

Beisset man ein Korn von einander, so muß der Kern recht weiß seyn und sich leicht zerreiben lassen.

Je mehr wir es nun durch unsern Fleiß dahin bringen, daß unsere Frucht alle diese Vorzüge hat, und von Fehlern frey ist, desto vortheilhafter ist es für einen Hauswirth, und hierin kan ein Haushälter seine Stärke zeigen.

Wir pflegen die Güte unserer Erndte nach der Einsaat zu beurtheilen, wir vergleichen nemlich, wie viel Himten wir ausgesäet haben, und wie viel wir einerndten. Wir sagen sodann: Man habe das vierte, fünfte, achte, zehnte oder zwölfte Korn geerndtet; nachdem wir aus der Aussaat vier, fünf, acht, zehn oder zwölffältige Frucht erlangen.

Die mehrsten Versuche pflegen nur darin zu bestehen, daß man von der Einsaat etwas ersparen will, und also, wenn man, da auf einen Morgen bisher zwey Himten ausgesäet worden, jetzt nur einen Himten nimt, sagen kan, man habe statt des vorhin erhaltenen sechsten Korns, das zwölfte Korn erhalten.

Dergleichen Vortheile bestehen allemal in der Einbildung; denn man erndtet von seinem Felde nicht mehr wie vorhin, und es ist zwar allemal ein Vortheil, wenn man etwas an der Saat ersparet. Man soll sich nur in Acht nehmen, daß das Ersparen nicht etwan mit weit grössern Unkosten geschiehet.

Die Hauptsache bestehet darin:

1) Daß ich auf meinem Acker alle mögliche Halmen wachsen mache, so viel neben einander stehen können.
2) Daß jede Ahr so groß sey, und so viel vollkommene Körner enthalte, als man nach der Güte des Bodens von ihm erwarten kan.

So habe ich auf einem magern losen sandigten Felde, welches kaum das dritte Korn brachte, und welches daher niemand in Bestellung nehmen wolte, zu wege gebracht, daß der ausgesäete Rocken das siebente bis achte Korn gegeben hat.

Die reichste Erndte, welche ich erlebet habe, war in Winter-Rübesaamen: da von einer halben Metze Einsaat oder dem sechsten Theile eines Himten von ohngefehr zwey Morgen Landes, 6 Malter reiner Saamen aufgemessen ward, ohne was davon in der Erndte verstreuet und von den Vögeln verzehret war; dies war also hundert zwey und sechzigfältige Frucht, und klinget prächtig. Rechnet man aber, daß von einem Morgen nur 18 Himten erfolget sind, daß solche zu ziehen, ausserordentlicher Fleiß und der beste Dünger angewandt werden müssen; daß der Rübesaamen das Land sehr aussauget, daß man das Stroh nicht nutzen kan, so ist die Rechnung richtig, daß eine zwölf- oder auch nur zehnfache Erndte von Rocken,

wenn

wenn man das Stroh mitrechnet, vortheilhafter ist, wie jene hundert und zwey und sechzigfältige Erndte von Rübesaamen. Wenigstens wird die Anbauung des Rübesaamens in Grossen in wenig Gegenden so vortheilhaft seyn, wie man sie zu halten pfleget.

Ob übrigens das Mehl weisses oder schwärzliches Brod gebe, lieget viel an dem Grund und Boden: Um ein recht weisses Brod zu geben, wird ein feines wohl verarbeitetes und mit genugsam aufgelöseten Salz- und Schwefeltheilgen vermischtes Erdreich erfordert; Ein trockner heisser Sandboden wird schwärzeres Brod geben, doch kan man ihn durch Vermischung mit einer feinen, mit Salz und Schwefel recht eingekleideten Erde verbessern. Die Witterung trägt auch vieles dazu bey; deswegen giebt das Korn von dem nemlichen und einmal wie das andere verpflegten Boden, ein Jahr besser Mehl wie das andere.

In nassen Jahren wird das Salz zu sehr aufgelöset, und kan nicht zur Wirksamkeit kommen, die in den Körnern sich ansetzende schwefelichte Mehltheilgen werden mit zu vielen Wasser vermischt; deswegen pflegt das davon gebackene Brod nicht aufzugehen.

§. 101.

Man säet auch den Rocken zu Zeiten aus, ehe zur Saat gepflüget wird, und lässet den Saamen unterpflügen; Es scheinet dies aber beym Rocken ohne Nutzen zu seyn.

Bey der Hafersaat ist das Unterpflügen des Saamens in sehr trockenem losen Sandlande oft nützlich und nöthig, um das Land nicht so oft durchzuarbeiten, indem solches sodann nicht weiter geegget wird. Es gehöret aber eine besondere Vorsicht dazu, daß der

Saamen

Saamen nicht tief untergepflüget werde, sondern nur flach in der Erde zu liegen komme.

Beym Rocken ist dies aber schwerlich von Nutzen, es sey denn in recht losen Sande, und wenn das Land eben gehürdet worden; da denn die gedüngete Erde den Saamen besser umschliesset; das Umpflügen muß aber sehr behutsam geschehen, daß der Saamen oben in der Krume liegen bleibe, denn er hat keine Art, wenn er zu tief lieget; und wenn die Wurzel unter der Krume auf die veste todte Erde komt, kan sie kein Erdreich fassen, geniesset auch nichts von der Düngung.

Bey der Wintersaat ist die Egge das vornehmste, und daß wir das Land recht durch einander bringen. Man hat nicht leicht, so wie beym Sommerkorn zu befürchten, daß das Erdreich zu mürbe und staubigt werden möchte, indem es so viele Wintermonate über Zeit hat, sich zu setzen.

§. 102.

Das Walzen ist bey der Winterfrucht nicht gebräuchlich.

Bey Bestellung der Sommersaat ist ohnumgänglich nöthig, daß die Walze der Egge gleich folge, nicht allein nach dem säen, sondern sogar auch wenn vergeblich gepflüget wird, damit die vom Winter her im Lande steckende Feuchtigkeit ja darin erhalten werde: der Ackersmann nennet dieses hier zu Lande die Winterfrucht. Weiß man diese Winterfrucht recht im Lande zu behalten, daß die Saat darin gesäet wird, so schadet auch in dem trockensten Lande nicht leicht eine Dürre, die sonst gemeiniglich nach Bestellung der Sommersaat einzufallen pfleget, und zum öftersten Miswachs an der Sommererndte veranlasset.

Bey

Bey der Winterbestellung würde hingegen die Walze sonderlich in fettem Erdboden mehr schädlich seyn, indem im Herbste öftere Regen einfallen, welche die Erde, wie man es nennet, vest zuschlagen, und den jungen Keimen die Luft benehmen, mithin das durchkeimen behindern würden.

Gegen die Schnecken schläget man die Walzen als ein Mittel vor, man muß sodann aus zwey Uebeln eines und das geringste wählen.

§. 103.

Man pfleget in losem Sandlande, nachdem ein Feld zugesäet und geegget worden, solches noch wol mit Hürdelager zu belegen.

Das lose Erdreich wird dadurch vest getreten, schliesset sich besser an den Saamen an; die Geilung von den Schaafen löset sich des Winters über von Schnee und Regen auf, und ziehet hinunter zu den Wurzeln. Es hat also in so weit seinen Nutzen, und findet sonderlich statt, wenn es Zeit zum säen ist, und man hat eine ganze Flage Land noch nicht durchaus pferchen lassen können, so wird der Rest nach der Besäung nachgehürdet. Das schlimste dabey ist, daß der Hürdeschlag auf diese Weise nur ein Jahr dem Lande hilft, da er sonst zwey bis drey Jahr anhalten muß.

In leimigten oder andern zähen Boden gehet es auch gar nicht an, als welcher sich ohnehin vest genug setzet; die Geilung würde gar nicht mal einziehen, sondern des Winters über wegfliessen. Bey dem Akkerbau ist eine Hauptregel, daß wir nicht darauf sehen, was ein Jahr angehet und gut thut, sondern was uns in der Folge von mehrern guten Erndten versichert.

Zwölftes Kapitel.

Wie oft wird gebrachet?

§. 104.

Die Arbeit, welche wir in der Brache auf unser Land verwenden, muß dem Lande auf mehrere Jahre helfen.

Es würde sehr übel seyn, wenn wir all ums andere Jahr unser Feld brachen, und jedesmal eine Erndte verlieren solten.

§. 105.

Wie oft wir unser Feld brachen sollen, richtet sich theils nach der Güte des Landes, theils auch, nachdem wir vielen Mist machen und öfterer düngen können.

Es lassen sich derowegen keine allgemeine Regeln geben.

Land, welches an sich fruchtbar und fett ist, brauchet seltener gebrachet zu werden, und wir haben recht gutes Land, welches gar keine Brach kennet. Sehr steifes, saures, kaltgründiges Land kan allein durch die Brach gezwungen und artbar gemacht werden, und erfordert um das dritte Jahr wenigstens neuen Dünger, wenn es auch nicht ruhet. Es beruhet also darauf, ob wir Stroh genug haben, um alle drey Jahr zu einer neuen Begeilung Rath zu schaffen, oder ob wir vielleicht aus Mangel des Mistes

die

die Begeilung doch bis in das vierte oder fünfte Jahr verschieben müssen.

§. 106.

Wenn wir wissen, wie oft wir unser Feld brachen müssen und können, so pfleget man es in so viele Theile zu theilen, daß alle Jahr davon eine gleiche Menge Brach liege. Dies nennen wir unsern Acker in so viel Felder theilen.

Wo also der Acker um das dritte Jahr gebrachet wird, hat man drey Felder u. s. w. (Les trois Rojes, des bleds; des mars & de versaines.)

Bey uns wird der Acker in einigen Gegenden in drey, in andern in vier, in andern in fünf, selten aber in sechs Felder getheilet.

Machte man eine ungleiche Eintheilung, so hätte man in einem Jahre zu viel zu bedüngen, und es würde an Dünger fehlen, da man im folgenden Jahre dessen übrig behalten würde.

In Holstein und Mecklenburg, wo man einen Theil des Ackers abwechselnd in Anger zur Hude liegen lässet, nennet man die Theile Schläge, und sagt, sein Feld in so viel Schläge theilen. (§. 55.)

Felder, die gar nicht gebrachet, sondern alle Jahr bebauet werden, nennen wir Jahr- oder Wechselfelder, weil wir jährlich mit Winter- und Sommerfrucht darauf abwechseln.

§. 107.

Die beste Einrichtung für mageres kaltes Land, wie in diesen Gegenden das mehrste ist, scheinet zu seyn, wenn man den Acker in drey Felder theilet; indem man sodann alle Jahr ein drittel des Ackers mit Winterfrucht bestellet.

Es

Es beruhet aber darauf, ob man alle Jahr ein drittel von seinem Lande bedüngen kan, in den mehrsten Gegenden wird dazu der Mist fehlen, und wenn man nur zu Bedüngung des vierten, fünften oder sechsten Theils seines Ackers Rath schaffen kan, oder wenn dieser auch an sich fruchtbar genug ist, und eine öftere Bedüngung ihn nur zu geil machen würde, so ist man gezwungen, seinen Acker in so viel Felder zu theilen. Selten aber verträget das Land, mehr mit Winterkorn zu besäen, als eben gebrachet worden, man verlieret also sowol am Stroh als Korn.

§. 108.

Bey drey Feldern verlieret man nicht allemal die dritte Saat, sondern es wird die Hälfte von dem in der Brach liegenden Lande besäet, und es lieget also nur der sechste Theil des ganzen Akkers ohnbestellet.

Wir nennen dieses in die Brach säen, die Saat in der Brach; und eine gesommerte Brach.

Das zur Brach eigentlich bestimte Feld wird im Frühjahr zweymal gepflüget, und vor dem zweyten Pflug, gleich der andern Brach, bedünget; alsdenn säet man Erbsen, Linsen, Bohnen, Sommersaat, Rüben, Lein, oder pflanzet weissen Kohl, Toback, Kartuffeln.

Wenn solches abgeerndtet worden, wird das Land noch zweymal, oder wenn es der Boden und die Zeit erlauben wollen, noch wol dreymal bearbeitet.

Die Hauptsache beruhet darauf, daß sodann das erste umpflügen oder strecken nur flach geschiehet, und daß man die den Sommer über gewachsene Quecken

und

und Wurzeln vom Unkraut rein heraus eggen, und entweder ganz vom Felde abbringen, oder aber oben auf zu Tage liegen, und erst verdorren lässet, da es denn dem Lande zur Heilung gereichet.

Wo die Futterung rar ist, werden die Quecken von den Erbsfeldern von den Einwohnern oft gesamlet, gedörret, gedroschen, ausgestaubet, und auf den Winter zur Futterung für das Kuhvieh verwahret; Sie futtern und helfen besser wie Heu.

§. 109.

Am besten ist, wenn man bey einer zu sömmernden Brach im Frühjahr vor der Besaamung dem Felde nur die halbe Düngung giebet, im Herbst aber vor der Winterbestellung die andere Hälfte darauf fähret.

Das Land wird dadurch von neuen erfrischet, und der Dünger hilft desto mehr, sonderlich wenn man den Dünger verändert, als, wenn man im Frühjahr mit Pferdemist gedünget hat, und fährt im Herbst Schweinemist nach, oder beleget im Herbst nach einem von jenem, das Feld mit Hürdeschlag.

Die größte Aufmerksamkeit erfordert der Acker, welcher Flachs getragen hat, indem keine Pflanze stärker die Säfte aus der Erden an sich ziehet und aussoret, als der Flachs. Land also, das Flachs getragen hat, muß man als einen aus einer heftigen Krankheit aufstehenden Menschen ansehen, oder als einen, der sich bey einer schweren Arbeit über seine Kräfte angegriffen hat, und um sich zu erholen, und zu weitern Arbeiten geschickt zu erhalten, besondere Verpflegung erfordert.

Beobachtet man dieses nicht wohl, so wird man noch, nach fünf bis sechs Jahren an dem Korn, welches auf einem mit Lein bestellten Acker gewachsen ist, einen Abschlag bemerken, sowol in der Menge und Güte des Korns, als auch vornemlich am Stroh.

§. 110.

Man muß noch beobachten, daß man ein Feld, welches den Sommer über in der Brach besaamet gewesen, oder die gesommerte Brach im Herbste am spätesten besäen soll. (§. 79.)

Weil dem Lande nöthig ist, daß es einige Zeit des Sommers über von der Luft und dem Winde durchstrichen wird, das Land muß sich auch zwischen dem Rühren und der Besaamung recht setzen, welches nicht angeht, wenn beyde Arbeiten zu geschwinde auf einander folgen.

Wir besaamen daher die gesommerte Brach oft erst in der Mitte des Novembers, oder im Sandlande um Weynachten, wenn das übrige Brachfeld schon um Michaelis oder im October bestellet worden.

§. 111.

Land, das in der Brach besäet werden soll, wird zu Zeiten vor dem Winter umgearbeitet und gedünget. Man nennet solches eine **Winterbrache.**

Das Land kan sodann den Winter über besser ausfrieren, und die Salze vom Schnee einschlucken.

Der Mist muß tief untergepflüget werden, daß er den Winter über nicht verwittere: jedoch nicht tiefer, als daß er im Frühjahr wieder hervor geholet werden kan.

Man

Man darf aber dieses Umpflügen vor Winters nicht wagen in feuchten, abhängigen, den Wassergüssen ausgesetzten Gegenden, wo man Gefahr laufet, daß das Land, so weit es umgearbeitet worden, mit samt dem Dünger wegfliessen mögte.

Wenn nach einer solchen Winterbrach im Frühjahr Erbsen gesäet werden, wird das Land nur einmal gewendet, und alsdenn besäet; die Erbsen vertragen schon steif Land, und wachsen desto besser, jemehr dasselbe die volle Winterfrucht behält.

§. 112.

Wo ein warmer stark treibender Boden, mithin eine frühe Erndte, und das Winterkorn schon vor Laurentius, oder gar schon vor Ende des Julius aus dem Felde ist, pflegt man nach demselben noch wieder Rüben zu säen.

Man nennet dieses die Sömmerung, indem es in dem nemlichen Sommer die zwote Erndte ist.

Die Rüben geben wenigstens im Herbste ein treffliches Futter fürs Vieh, daher diese Sömmerung in Sachsen und Franken gebräuchlich ist. Der Acker muß aber sehr fruchtbar und warm seyn, wenn er die Sömmerung verträgt, sonst wird aus den Rüben nichts, der Acker übertreibet sich nur, und wird auf mehrere Jahre ruiniret.

Dreyzehntes Kapitel.

Wie wird das Land eine Brachzeit über genutzet?

§. 113.

Die Jahre von einer Brach zur andern, nennen wir eine **Brachzeit.** (§. 8.)

So machen also in einem Acker, der wie eben beschrieben worden, in drey Felder zwar getheilet worden, aber nur im sechsten Jahr ganz geruhig lieget, sechs Jahr eine Brachzeit aus.

Wo der Acker in vier oder sechs Felder getheilet ist, werden acht oder zwölf Jahr auf eine Brachzeit gerechnet.

§. 114.

Auf einem vorbeschriebener Maassen in drey Felder getheilten Acker, (§. 107.) folgen die Bestellungen folgendergestalt auf einander:

Gesetzt, der Acker sey in drey Felder getheilet A, B, C,

d ----A---- g	i ----B---- f	h ----C---- e

so

so wäre A das erste Feld, welches das Jahr Brach ist.

B ist das zweyte Feld, welches mit Winterfrucht bestellet ist.

C aber das dritte Sommerfrucht tragende Feld.

Weil aber nicht die ganze Brach A müßig liegen kan, so theilet man jedes Feld wieder in zwey Theile, und hat also eigentlich sechs Felder d, i, h, g, f, e.

Wenn nun das Jahr die Hälfte des ersten Feldes d recht gebrachet; die andere Hälfte g aber gesommert worden; so muß über drey Jahr, wenn die Brach herumkomt, die letztere g ruhen, und die erste d wird gesommert.

Im folgenden Jahre wird zwar das ganze zweyte Feld mit Winterfrucht bestellet; die auf der ersten in Ruhe gelegenen Hälfte d aber gewachsene, wird besser und stärker ausfallen, als die von der gesommerten Brach g. Wir nennen daher im Rockenfelde jenen **Brachrocken**, diesen aber **Stoppelrocken.**

Im dritten Jahr wird zwar das ganze dritte Feld C mit Sommerkorn bestellet; ich darf aber der nun seit fünf Jahren nicht müßig gelegenen Hälfte e nicht anmuthen seyn, daß sie so stark tragen soll, als die erstere Hälfte h, die nun erst zum zweytenmale trägt.

Im vierten Jahre aber muß man dahin sehen, daß die Hälfte der Brach g, welche vorhin gesommert worden, ja ganz ruhe.

Solchergestalt, wenn im Jahr 1764 die erste Hälfte d des ersten Feldes A in der Brach ganz geruhet hat, so ruhet 1765 die zwote Hälfte e des dritten Feldes C.

1766 die zwote Hälfte f des zweyten Feldes B.

1767 die zwote Hälfte g des ersten Feldes A.

1768 die erste Hälfte h des dritten Feldes C.

1769 die erste Hälfte i des zweyten Feldes B.

1770 fänget eine neue Brachzeit bey d wieder an.

Auf einen jeden sechsten Theil folgt die Bestellung folgendergestalt: Gesetzt der Theil d wird 1764 gebrachet und gedünget, so daß er den ganzen Sommer über müßig lieget, alsdenn wird er im Herbst 1764 mit Rocken besaamet.

1765 trägt er also Brachrocken.

1766 trägt er Gersten.

1767 wird er gedünget, und in der Brach mit Erbsen, Lein und dergleichen besäet; auch im Herbst mit Rocken bestellet.

1768 trägt er Stoppelrocken.

1769 trägt er Gersten, oder wenn er dazu nicht kräftig genug mehr seyn solte, Hafern.

1770 lieget er wieder wie 1764 müßig.

Auf diese Weise folgen die Bestellungen auf unserm Acker also:

1764.

d	i	h
brach und müßig.	Brachrocken.	Gerste.
A	B	C
gesommerte Brach.	Stoppel-Rocken.	Gerste oder Hafer.
g	f	e

1765.

d	i	h
Brachrocken.	Gerste.	gesommerte Brach.
A	B	C
Stoppel-Rocken.	Gerste oder Hafer.	brach und müßig.
g	f	e

1766.

d	i	h
Gerste.	gesommerte Brach.	Stoppel-Rocken.
A	B	C
Gerste oder Hafer.	brach und müßig.	Brachrocken.
g	f	e

1767.

d	i	h
gesommerte Brach.	Stoppel- Rocken.	Gerste oder Hafer.
A	B	C
brach und müßig.	Brachrocken.	Gerste.
g	f	e

1768.

d	i	h
Stoppel- Rocken.	Gerste oder Hafer.	brach und müßig.
A	B	C
Brachrocken.	Gerste.	gesommerte Brach.
g	f	e

1769.

d	i	h
Gerste oder Hafer.	brach und müßig.	Brachrocken.
A	B	C
Gerste.	gesommerte Brach.	Stoppel- Rocken.
g	f	e

§. 115.

Ein erfahrner Hauswirth, der seine Brach recht zu handhaben weiß, lernet auch bald, wie er mit dem Sommerfelde umgehen muß.

Eine jede Art von Sommerfrucht erfordert gewisse Handgriffe, und, darnach wie die Eintheilung der Felder unterschieden ist, darnach muß man sich auch bey Bestellung der Sommerfrucht richten.

Ich würde zu weitläuftig werden und wider die Absicht dieser Abhandlung handeln, wenn für jedes Korn eine genaue Anweisung geben, und auf alle besondere Fälle gehen wolte. Es wird also hinreichen, die nothwendigsten allgemeinen Regeln zu berühren.

§. 116.

Man pfleget zum Sommerkorn dreymal zu pflügen. Die erste Arbeit nennet man in Obersachsen **Stürzen**, (§. 9.) im niedersächsischen **strecken**.

Die zwote heisset, wie bey der Brach, **rühren**. (§. 14.)

Und zum dritten wird zur **Saat gepflüget**. (§. 15.)

Das Stürzen geschiehet nur flach, vornemlich, wenn es vor dem Winter geschiehet; denn sonst flösse die lose Erde den Winter über weg; bricht aber der Pflug die Erde nur so weit um, wie die Wurzeln gehen, so halten solche die Erdtheilgen zusammen, verhindern im Winter das Abfliessen, und verrotten inzwischen.

Das Rühren geschiehet im Frühjahre, wenn die Brach zum erstenmal umgebrochen ist; alsdenn wird

das Land gebosset, (§. 49.) und ruhet bis zur Saat-Zeit.

§. 117.

Es ist nöthig, daß das Stürzen im Herbste geschiehet, denn sonst folget im Frühjahr die dreydoppelte Arbeit zu geschwinde auf einander.

Die Stoppeln und Wurzeln faulen im Winter besser, und der Schnee und Frost können besser auf das Land wirken.

Der Hafer verträgt eher, in ein schlecht gearbeitetes Land gesäet zu werden. Man kan ihn also nach zweymaligem Pflügen säen. Der dreymal gepflügete geräth aber besser. Man fängt im Herbst an zu stürzen, sobald man mit Bestellung der Winterfrucht fertig ist, und fähret damit fort, so lange bis Frost einfält und daran hindert. Man läßt auch wol das Feld so wie der Rocken abgeerndtet ist, ganz flach fälgen, und nach bestellter Wintersaat vor dem Winter zum zweytenmal strecken. Der ganze Stoppel verfaulet sodann besser, und die im Lande vorhandene kleine Unkräuter werden im Wachsthume gehindert, welche sonst oft nach der Erndte erst recht treiben und sich einsaamen. Es komt aber darauf an, ob man zur Arbeit rathen, oder auch den Stoppel nöthig zur Hürde hat.

§. 118.

Man pflüget das Sommer-Feld zu Zeiten, sonderlich in losen Sand-Feldern, zum erstenmal nur ganz flach um, und zwar nicht mal Furche an Furche, sondern es bleibt zwischen jeder Furche, so breit solche ist, ein Balken stehen, der eben von der umgeworfenen Furche bedecket wird.

Man

Man nennet es felgen, fälgen, oder mit Balken pflügen.

In Mecklenburg nennet man einen solchen Balken eine Stråeke, und saget daher: die Stråekfahre, (§. 15.) oder die Strceke.

Es ist dieses vornemlich in losen staubigten Boden nöthig, damit das Erdreich nicht zu sehr austrockne.

Es verfaulen alsdenn nicht allein in der umgeworfenen Furche die Stoppeln und Wurzeln, sondern auch in dem davon bedeckten und stehen gebliebenen Balken.

Die Egge muß darauf alles wieder eben und zuarbeiten, und das Rühren gehet sodann besser.

Man hält davor, das Weitzen-Stoppel vor allen Dingen nicht naß umgestürzet werden dürfe; Rocken- und Gersten-Stoppel vertragen es eher.

§. 119.

So wie man bey der Brach vornemlich darauf zu sehen hat, daß das Land recht austrockne, so muß bey dem Sommerfelde hingegen darauf geachtet werden, daß die Erde die Feuchtigkeit vom Winter behalte.

Man soll derowegen in sandigten Gegenden, und bey starkem Sonnenschein, nur den Morgen ganz früh und vor Tage, oder des Abends späte pflügen, auch die Erde gleich wieder zuwalzen lassen; sobald aber die Sonne das Feld recht bescheinet, das Pflügen einstellen.

Das alte Sprichwort: „zu Winter hintern Klump, „zu Sommer im Sumpf," leidet einige Einschränkung.

§. 120.

§. 120.

Unter allem Sommerkorn ist keines zärter als die Gersten.

Diese erfordert daher den größten Fleiß. Wird sie zu früh gesäet, so verfrieret sie, oder verkommet doch.

Wird sie spät gesäet, so fällt leicht eine Dürre ein, und sie vergehet.

Ist das Land zu geil, so wird sie bläsig und setzt kein Korn an.

Ist der Mist heiß und es trocknet, so verbrennen die jungen Pflanzen.

Regnet es gleich nach dem Säen, das Land schlägt zu und bekomt eine harte Borke, so kan das zarte Saamenblatt nicht durchbrechen, und ersticket.

Das Aufeggen und Aufrühren der Borke verträgt die Gerste gar nicht, indem der Keimen gleich des andern Tages in Bewegung komt und verdirbet, sobald als das Korn in seiner Lage gestöret wird.

Fällt nach dem Säen eine Trocknis ein, so laufen nur die Körner, welche Feuchtigkeit haben und tief genug liegen. Die obersten vertrocknen entweder ganz, oder keimen allererst, wenn ein Regen einfällt, alsdenn nennet man die Gersten **zweyläufig**. Die zuerst geloffene wird reif, wenn die letzt geloffene noch grün ist.

Man darf daher die Gersten nicht säen, wenn das Land zu trocken ist, oder wenn man eben ein Gewitter vermuthet, oder wenn das Land zu naß ist, daß die Egge es nicht durcharbeiten kan. Fängt es während

des

des Säens an zu regnen, so muß das Walzen unterbleiben, weil das Erdreich sonst zu vest zuschlägt.

§. 121.

Die mehrsten Haushälter sind für die späte Sommersaat, solche pflegt auch prächtiger im Stroh zu stehen; Die frühe Saat wird aber am besten in den Scheffel geben.

Die früh gesäete Gersten pflegt kümmerlich auf dem Felde zu stehen, setzet aber mehr und besser Korn an. Was spät gesäet worden, wächset höher in Stroh, breitet sich mehr aus, setzet aber kürzere Aehren und kleiner, auch weniger mehlreiches Korn.

Bey mir ist eine alte Regel, welche schon von meinem Grosvater angemerkt finde, daß man die Gersten in der eilften säen solle; das ist, in der eilften Woche vor Jacobi, folglich im Anfang des Mayes.

§. 122.

In magern sandigten Boden wächset die Gerste nicht, daselbst vertrit der Buchweitze ihre Stelle.

Den Buchweitzen anzubauen ist fast eben so künstlich, als die Gersten-Saat. Er will früh gesäet seyn, kommen aber späte Nachtfröste, so verfrieret er.

Auf feuchtem geilen Erdboden treibet er blos ins Kraut; wird an die fünf bis sechs Schuh hoch; blühet beständig weg, setzt aber kein Korn an.

Wenn er rechte Art hat, so wird er kaum Spann hoch, sitzt aber voller Korn.

Ich habe ihn gehabt, so kurz, daß er kaum zu mehen war, und ganz vertrocknet zu seyn schiene. Beym aus=

ausdröschen machte das Korn eine grössere Masse aus wie das Stroh, und er gab achtfältige Frucht.

Das Stroh vom Buchweitzen trocknet sehr langsam, man muß ihn also, ehe solches trocken ist, einfahren, und sofort dröschen, alsdenn aber das Stroh noch wieder an die Luft setzen, bis es vollens trocken ist, so giebt es ein gutes Schaaf-Futter.

Buchweitzen ist das einzige Korn, von welchem man zur Saat den kleinsten und unvollkommensten Saamen nehmen soll; wie er denn auch recht trocken seyn muß. Beym Gersten und Hafern hingegen ist besser, wenn er geschwinde keimet und treibet.

Der gemeine Mann nennet den Buchweitzen auf platdeusch Nieukorn, das ist so viel als Grämkorn: denn geräth er gut, so grämet man sich und bedauret, daß man davon nicht mehr gesäet hat; misräth er, so bedauert man, daß so viel gesäet worden.

§. 123.

Der Hafer ist unter allem Sommerkorn am leichtesten zu bauen, und komt in jedem Erdreiche fort.

Man säet ihn daher in ein frisch umgebrochenes Land, welches man erst zu Acker machen will. Er ist auf die Witterung ungleich weniger empfindlich als die Gersten. Er kan vertragen, wenn das von einem Gewitter zugeschlagene Erdreich auch den dritten Tag nach dem Säen aufgeegget wird. Man pflegt ihn zu walzen, wenn er schon Blätter hat. Ich sehe aber davon keinen Nutzen, und halte besser, ihn, gleich der Gersten, unmittelbar nach dem säen zu walzen; vornemlich ist dies nöthig, wo das Land staubigt und sandigt ist, weil er sonst leicht zweyläufig wird.

Der

Der Hafern ist die Art Korn, wovon wir die mehrsten Varietäten bauen. Er ist nicht so austräglich wie die Gersten, und sooret doch das Land mehr aus; wenn also ein Feld vermögend ist, Gersten zu tragen, so wird man es nicht leicht mit Hafer besäen. Ist das Feld trocken, so pflüget man zum Hafer nur zweymal, sonst schlägt er leicht ab; indem das Land, wenn es im Frühjahr zweymal umgearbeitet wird, nicht Feuchtigkeit genug behält.

§. 124.

Die Erbsen und die dahin gehörige Geschlechte, welche bey uns unter dem Namen von Schotenzeug oder Rauhzeug begriffen werden, wollen sehr früh gesäet seyn, so bald das Land nur so viel abgetrocknet ist, daß man darauf ackern kan.

Alles Schotenzeug hat sehr saftige Stengel, und erfordert viel Wasser; die Pflanzen müssen also, ehe die Sommerhitze angehet, schon so herangewachsen seyn, daß sie sich ihre eigene Wurzeln bedecken, und an einander ranken, so schadet ihnen alsdenn die Dürre nichts; sonst aber verdorren die Pflanzen leicht, oder werden vom Mehlthau angegriffen. Oder aber, wenn eine Nässe einfällt, treiben sie blos ins Stroh ohne Schoten anzusetzen; sie blühen immer fort, die Blumen aber fallen ab.

Wo ein Feld stark und fett genug ist, um Erbsen zu tragen, verlieret man, wenn man Wicken säen wolte: diese gehören nur auf einen magern Acker.

Man muß ein Feld, worauf Erbsen gesäet werden sollen, wol prüfen; Ist es trocken, so pflüget man

es

es im Herbst gar nicht, sondern dünget es im Winter; bricht es im Frühjahr tief einmal um, und säet gleich die Erbsen hinein; diese wollen die volle Frucht haben, und gerathen desto besser; Würde trocknes Land im Herbst gepflüget, und es fiele eine dürre Zeit im Sommer ein, so fehlet die nöthige Feuchtigkeit. Ist hingegen das Land steif und feucht, so kan es schon im Herbst umgebrochen und von einander gepflüget werden, weil es sonst im Frühjahr, auch im folgenden Herbst zu steif seyn würde. Im Frühjahr wird denn das Land gedünget, und wieder zur Saat zusammen gepflüget.

In jenem Falle muß das Erbsfeld im Herbst zum Rocken dreymal, im letztern aber nur zweymal gepflüget werden; indem das Land jedesmal sein völliges Recht haben will. Doch ist man oft auch im letztern Falle genöthiget, wenn das Land voller Wurzeln von Unkraut und sehr verwildert ist, den Erbsstoppel erst ganz flach umzustrecken, damit die Wurzeln vom Unkraut im Wachsthum gestöret werden, und heraus geegget werden können: alsdenn wird das Land zum zweytenmal von einander, und zum letzten zur Saat zusammen gepflüget, wenn auch dasselbe zwischen jeder Bearbeitung nur acht bis vierzehn Tage ruhen solte.

Die Bestellung zur Erbssaat muß im Frühjahr die erste Arbeit seyn, damit die Pflanzen sich vor den warmen Tagen recht bestauden; der Frost schadet den Erbsen nichts.

Nach der Einerndtung der Erbsen muß man keinen Tag versäumen, um den Stoppel umbrechen zu lassen, weil das Land sonst verwildert; das Unkraut, wenn es Luft kriegt, treibt zu stark.

Man walzet auch oft im Frühjahr die Erbsen zu, und es ist zu Zeiten nöthig, wenn das Land an sich trocken ist, und man einen dürren Sommer vermuthet.

Man könte die Erbsen wol in ein ungedüngtes Land säen, und das Feld erst im Herbst zum Rocken düngen; es pflegen aber alsdenn die Fuhren zu fehlen, daher dünget man im Winter, wenn sonst keine Arbeit ist, zu den Erbsen im voraus.

§. 125.

Unter allen ins Sommerfeld gehörenden Pflanzen treibet keine geschwinder, als der Sommer-Rübe-Saamen, Sommer-Rübsen, oder wie wir es nennen, das Sommer-Saat.

Er wird am spätesten, nemlich um Johannis ausgesäet, und fast eher reif als die übrigen Sommerfrüchte.

§. 126.

Der Anbau des Flachses erfordert eine besondere Abhandlung; da der Flachsbau und der daraus folgende Linnen- und Garnhandel einen der vornehmsten Zweige von der Handlung in diesen Gegenden ausmachet.

Wir säen auf einen Morgen vier Himten Lein; für jeden Himten werden zwey Thaler Säe-Lohn bezahlt; Es scheinet also sehr vortheilhaft, wenn man in einem Jahr von einem Morgen Brach-Landes 8 Thaler Pacht erhalten kan.

Rechnet man aber dagegen, was man geerndtet haben würde, wenn man das Feld mit Erbsen bestel-

let hätte; daß man beym Flachs das Schaaf-Futter verliere; was man an Düngung mehr anwenden muß, um den Schaden, den der Flachs dem Lande zufüget, zu ersetzen; und was man gleichwol in den folgenden Erndten verlieret; so komt kein Vortheil dabey heraus, und es ist nicht anzurathen, daß man Lein für Geld säen lasse, zumal, wo der Dünger rar ist: Es wäre denn, daß man auf das gemeine Beste siehet; wie es denn billig ist, zu Beförderung des Commerzes vom Lande den armen Leuten zu helfen, die kein Land haben, und keinen Lein um Geld gesäet bekommen können; Man suchet sich also Handwerker und Tagelöhner dadurch zu verpflichten.

§. 127.

Sommer-Weitzen ist eine Art Getreide, die sehr reichlich zuträgt, und dessen Anbau anzurathen wäre, wenn man ihn absetzen könte.

Er giebt kein weisses Mehl, tauget also nicht zum Brote, und ob er sich gleich zum Malze und Brantweinbrennen wol schicken möchte, so findet er doch keinen Käufer, weil man ihn nicht genugsam kennet. Es stehet aber zu versuchen, ob er nicht in grossen Haushaltungen, wo er verbraucht werden kan, mehr angezogen zu werden verdienet.

Der Türkische Weitzen soll in einer besondern Abhandlung anempfohlen werden.

§. 128.

Zu Zeiten werden wir in einer oder anderer dieser Feldarbeiten durch eine wiedrige Witterung gestöret oder aufgehalten. Alsdenn kan ein Haushälter

hälter seine Geschicklichkeit zeigen, wenn er gleichwol alle Arbeiten so einzutheilen weiß, daß er mit jeder zu rechter Zeit fertig wird, nichts versäumet, und jede Saat zu rechter Zeit bestellet.

Das Jahr 1763 war in diesen Gegenden für die Haushälter eine rechte Schule: der Frost hielt zu Anfang auf eine ungewöhnliche Art lange an, so daß man bis in den April nicht in die Erde kommen, und Feldarbeiten, die im Hornung und Merz geschehen sollen, zum Theil erst im May verrichten konte, da, so wie überhaupt im Winter kein Schnee noch Regen gefallen war, eine Dürre einfiel, und das Wachsthum der Sommerfrüchte hemmete. Im Junius folgte eine nasse Witterung, und hielt bis zu Ende des Jahrs, ja bis in das 1764 Jahr an; dadurch ward zuerst die Heuerndte aufgehalten, und das Gras zum Theil überschwemmet und unbrauchbar gemacht.

Hiernächst ward die Kornerndte verweilet, vieles Korn wuchs auf dem Felde aus, und man mußte die Stunden in acht nehmen, wenn die gemeheten Früchte halb trocken zum Einfahren waren.

Fast keine Arbeit in der Brach konte gehörig geschehen, das Eggen und Bossen mußte ganz unterbleiben, und oft mußten die Pferde, welche pflügen solten, vom Felde nach Hause ziehen, weil sie einsunken. Wie der Rocken gesäet werden solte, war das Land ein Brey. Wie man mit der Saat fertig zu seyn glaubte, war der erste Rocken bereits wieder von den Schnecken abgefressen, und mußte nachgesäet werden.

Man konte im Herbst nicht zu Stürzung des Sommerfeldes kommen; das Land floß wie ein Brey aus einander.

In trocknem Lande thaten sich Quellen hervor, die vorher nicht bemerket waren.

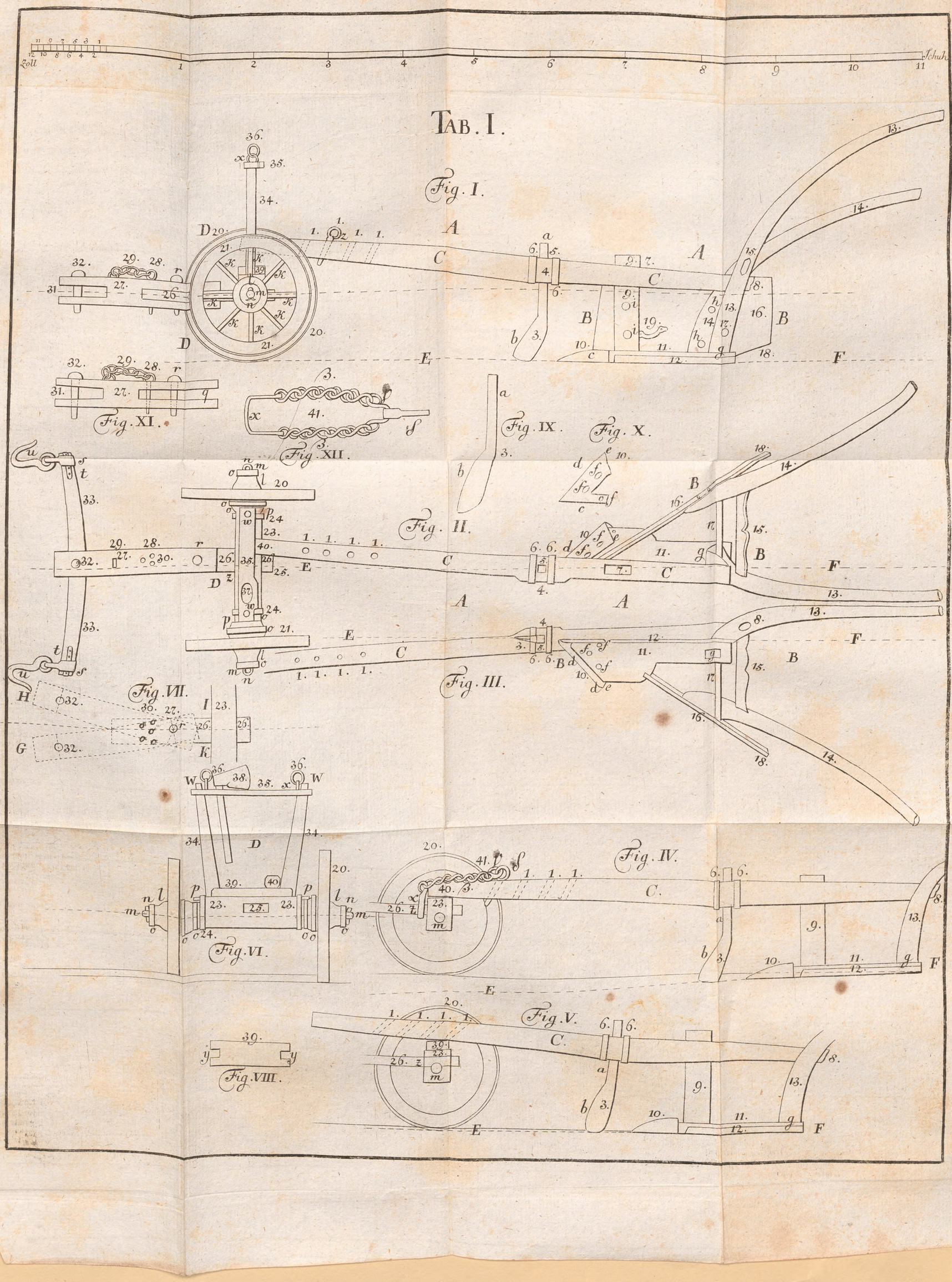
Aimez, cheriſſez l'agriculture & les richeſſes ſuivront de près vos travaux.

L'ami des homm.

Druckfehler.

Seite	Zeile	steht	soll heissen:
13	18	a	c
—	19	e	e f.
14	9	Fig. II.	Fig. I.
—	15	15	13
28	7	r	p
45	18	g	G
75	9	Grund	Gründel
132	letzte	Hafer	Halme
170	25	hundert zwey und sechzig.	zweyhundert sechzehn.

TAB. I.



Tab. II.

Fig. 1.

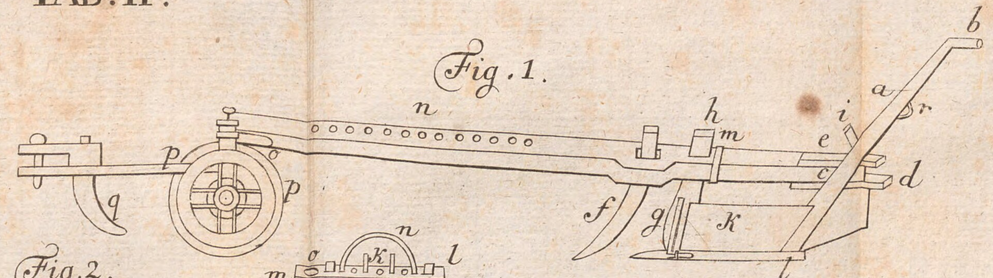


Fig. 2.

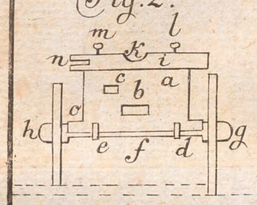


Fig. 3.

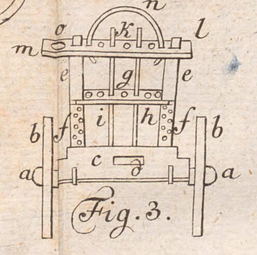


Fig. 4.

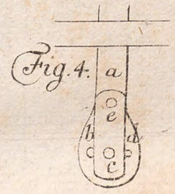


Fig. 5.

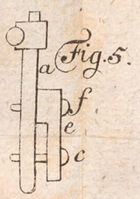


Fig. 6.

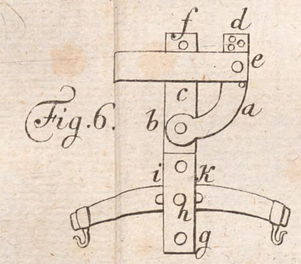


Fig. 7.

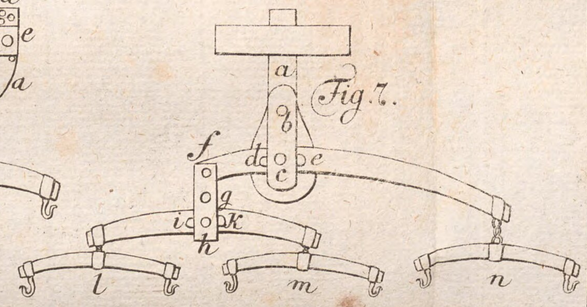


Fig. 11.

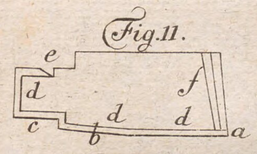


Fig. 8.

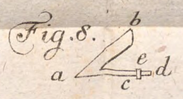


Fig. 9.

Fig. 10.

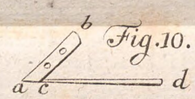
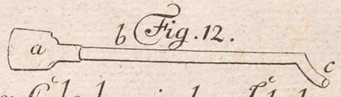
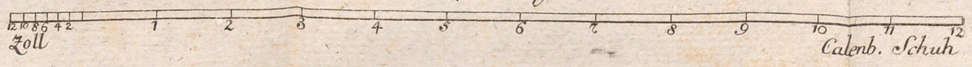


Fig. 12.



Ein halber Calenbergischer Schuh



Tab. III.

Fig. 1.

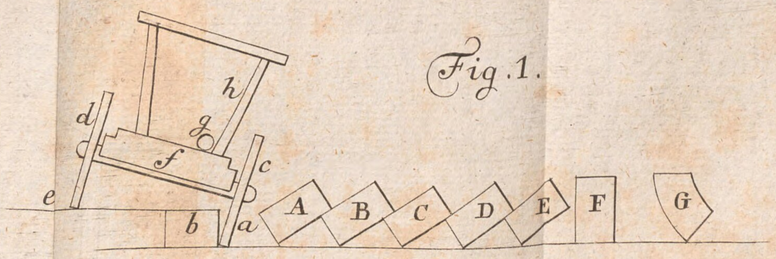


Fig. 2.

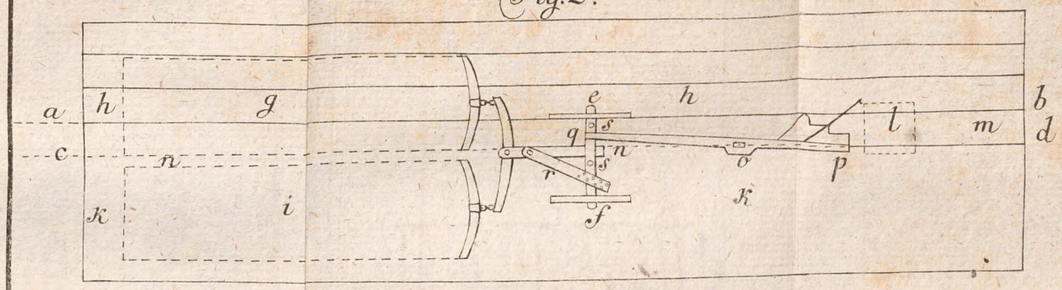


Fig. 3.

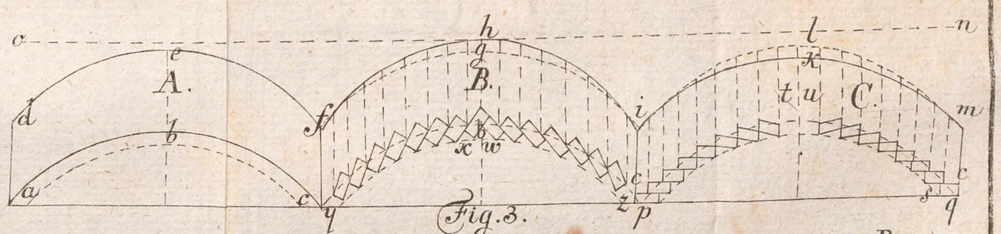
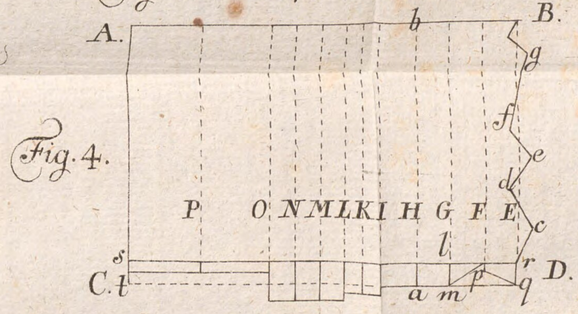


Fig. 4.



Des

Hausvaters

Zweytes Stück.

Inhalt:

III. Regeln zu Anlegung eines Gartens.

IV. Abhandlung von Zubereitung des Mistes.

V. Abhandlung von den Wiesen und deren besserer Wartung und Nutzung.

VI. Etwas von künstlichen Wiesen und Futterkräutern.

VII. Von dem Unterschiede des Winter- und Sommer-Rockens; nebst einem Anhange von dem Brande, Roste und den Mutterkörnern im Rocken.

VIII. Unterricht für einen angehenden Landwirth.

IX. Vorläufige weitere Erklärung über die ausgesetzte Prämien.

Hannover,

In Verlag seel. Nic. Försters und Sohns Erben

Hof-Buchhandlung.

1765.

* * *

Eprouve, à tes dépens, jusqu'ou l'agriculture
Par de nouveaux progrès, peut aider la Nature.
Sois Laboureur, Berger, Vigneron, Jardinier,
Et toujours Gentilhomme, exerçant ſon métier.
Il faudroit poſſéder les pinceaux de Virgile
Pour peindre noblement la fortune tranquile
Du digne Campagnard qui remplit ſon devoir.
Son bonheur eſt parfait, s'il peut le concevoir.

Epitr. divers.

Vorbericht.

In dem Vorberichte zum ersten Stücke habe mich wegen der Absicht dieser Blätter bereits sattsam erkläret, und wie mein Unternehmen Beyfall zu finden scheinet, als werde dadurch aufgemuntert werden, meinen Fleiß zu verdoppeln, um meine Leser mit solchen Aufsätzen zu unterhalten, die ihnen nützlich und angenehm seyn können.

Da vornemlich für Landwirthe schreibe, so habe auch in gegenwärtigem Stücke blos die in die Landwirthschaft schlagende Materien erwählet.

Vorbericht.

Den ersten Platz habe einem Unterricht eingeräumet, wie Garten angeleget werden sollen. Die Mode hat sich in diesem Stücke seit wenig Jahren ganz und gar geändert, und so groß die Anzahl derer Werke ist, welche vom Gartenbau und deren Anlegung handeln, so ist mir doch unter allen kein einziges bekant, welches hierunter Anweisung gäbe. Blos der Miller in seinem Gärtnerlexicon giebt einige, wiewol nicht zulängliche, Anweisung; zu geschweigen aber, daß die neueste englische Auflage davon ins Deutsche noch nicht übersetzet ist, mithin den mehrsten deutschen Lesern unverständlich bleibet, so ist meines Bedünkens die englische Mode etwas übertrieben, und aus mehrerley Ursachen nicht bey uns Deutschen nachzumachen. Man kan fürstliche Gärten nach Art der englischen Parks anlegen; Wenn wir deutschen Edelleute aber ihnen folgen, und unsere Güter zu Parks machen wolten, so müßten wir auch so viele tausend Pfund von unsern Plantagen in Westindien zu erheben haben.

Wir

Vorbericht.

Wir müssen bey unsern eingeschränkten Einnahmen mehr auf die Sparsamkeit sehen, und daß wir den Nutzen mit dem angenehmen verbinden.

In Engelland ist das Klima auch ganz anders; Im Sommer ist dorten fast nie eine so stickhafte Hitze wie bey uns; und des Winters ist die Witterung weit gelinder; Grosse grüne freye Plätze, welche man dort sehr liebet, würden sich bey uns weder für den Sommer noch für den Winter schicken.

Die Mode der Engelländer mit ihren Parks wird noch dadurch entschuldiget, daß sie wenig Holzung haben, mithin den Mangel daran durch Anlegung künstlicher Lustwälder ersetzen. Wir haben bey unsern mehrsten Gütern Holzung, und dürfen nur darin Spatziergänge anlegen.

Vermuthlich wird auch die Mode mit den grossen Parks in Engelland nicht lange Bestand haben: Man rechnet, daß bereits der

neunte Theil vom ganzen Lande in geschlossenen Parks liege; und dieses ist im Grunde fast so gut, als wenn der neunte Theil vom Lande wüst liegt; Denn obgleich in den Parks hin und wieder Vieh gehütet auch Land bestellet wird, so ist doch solches mehrentheils nur für die lange Weile, und mehr um der Abwechselung als um eines wahren Nutzens willen.

Ich hoffe, meine Regeln sollen hinreichend seyn; eines Theils um denenjenigen, welche England nicht gesehen haben, einen Begrif von den dortigen Parks zu machen; Theils auch um Anleitung zu geben, wie wir diese neue Mode nachahmen sollen, ohne etwas übertriebenes zu machen; und daß ein, nach dieser Anweisung gemachter Garten allemal vorzüglich gefallen wird. Man wird nach dieser Anleitung die mehrsten regelmäßig angelegten Garten hin und wieder verändern, und ihnen ein neues Ansehen geben können.

Da ich mich von Jugend auf vorzüglich auf die Gärtnerey geleget, und darin das

größte

gröſßte Vergnügen gefunden, auch die mehrsten Gewächse selber gezogen, gewartet, verpfleget, gesamlet und untersuchet habe, so werde, wenn mein Unterricht gefällt, künftig mehrere in den Gartenbau schlagende Abhandlungen mittheilen.

Die **vierte** Abhandlung habe einer schmutzigen und verachteten Materie, nemlich dem Miste gewidmet.

Denenjenigen, denen anstößig damit fallen mögte, habe zum Beschluß mit jenen Worten des Kayſers **Vespasianus** geantwortet: Lucri bonus est odor ex re qualibet; Wenn der Mist noch so unangenehm riechet, so ist doch der Vortheil, welchen er uns auf dem Acker schafft, höchst angenehm.

Haushälter, die meinem Unterricht bey Zubereitung des Mistes folgen wollen, werden sich gewis wohl dabey befinden, und den augenscheinlichen Vortheil davon sehen. Man kan dieses in unsern niedersächsischen Haushal-

tungen nicht genug empfehlen, wo der Grund und Boden an den mehrsten Orten mager und kalt, der Dünger aber rar ist.

Von dem künstlichen Dünger zu handeln, habe überflüßig gehalten; Man findet davon fast in allen Haushaltswerken Nachricht. In den ökonomischen Nachrichten lieset man ein eigenes Dünger-Lexicon. Man preiset anjetzo sehr ein gewisses Düngersalz an, welches in Frankfurt verkauft wird: Haushälter aber, welche den rechten gemeinen Mist verabsäumen, und sich mit künstlichem Dünger helfen wollen, werden gemeiniglich ihre Mühe und Kosten bedauren. Wer auch einen genauen Ueberschlag macht, wird finden, daß die künstlichen Dünger fast ohne Ausnahme viel zu kostbar sind, als daß wir sie mit Nutzen in den Haushaltungen anwenden können.

Einer von den brauchbarsten künstlichen Düngern ist der ungelöschte Kalch, wo man ihn wohlfeil und in der Nähe haben kan.

Vorbericht.

Wenn man wegen der Entlegenheit auf ein Feld keinen Dünger schaffen kan, hilft man sich zur Noth damit, daß man Erbsen oder Buchweitzen aussäet und wenn sie anfangen zu blühen, unterpflüget.

In Engelland dienen die Türnips mit zum Dünger.

Bey mir ward ein mageres Sandfeld durch die aus einem in zwanzig und mehr Jahren nicht aufgeräumten Torfschoppen darauf gefahrne halb vermoderte Torferde, auf viele Jahre artbar gemacht und gedünget.

Ein solches Dünger-Magazin, wie der Hr. Superintendent Schwachheim in den ökonomischen Nachrichten empfielet, und worin, wie ich §. 39. S. 254. angerathen habe, aller Abfall gesamlet wird, ist von dem größten Nutzen. Ich habe an einem Orte dergleichen Grube, wohin alles Waschwasser fliesset, und welche mit Stroh, Holzerde, Knochen und andern Abfalle aus dem Hause und der Küche angefüllet

wird, woraus jährlich 50 und mehrere Fuder brauchbare Gartenerde nehme.

Der Mergel gehöret nicht mit unter die Dünger; denn er befördert, daß der Dünger besser in das Land wirken kan, aber er hilft dem Lande allein und ohne Dünger nicht; Er wird derowegen künftig eine eigene Betrachtung erfordern.

Die Alten haben schon zur Regel gehabt: „Dünger von Stroh, macht froh,“ und dies bleibt auch noch die beste Regel.

Die fünfte Abhandlung giebt einige Regeln zu Verbesserung der Wiesen; ich habe solche nur kurz gefaßt, da andere ausführlich vom Bau der Wiesen gehandelt haben.

Der Wiesenbau scheinet in diesen Gegenden noch einer grossen Verbesserung fähig zu seyn. Ich wünsche dahero, daß mehrere Liebhaber von der Landwirthschaft aufmuntern mögte, darauf weiter nachzudenken, und ihre Anmerkungen und Vorschläge bekant zu machen.

Die

Vorbericht.

Die Berner Gesellschaft sowol, als der Herr von Hohenthal haben Preise darauf gesetzet, es scheinet aber noch nicht, daß diese Materie völlig erschöpft wäre.

Die sechste Abhandlung von Futterkräutern hat zum Endzweck, theils meine Landesleute zu warnen, daß sie sich durch dasjenige, was davon gemeiniglich gesagt wird, nicht irre machen lassen; Theils auch zu versuchen, ob ich die Namen derer Pflanzen, welche gemeiniglich zu Futterkräutern empfohlen werden, genauer bestimmen, und die Pflanzen selber kentlich machen, auch ihre vornehmste Eigenschaften in der Kürze beschreiben könte.

Ein jeder schreibet z. E. vom Raygrase, und preiset solches an; und sehr wenige wissen recht, von was für einer Grassorte die Rede ist. Ich bemerke diesen Fehler auch in denen sich sonst vorzüglich empfehlenden **Berner Abhandlungen** vom Jahre 1762 im IV. Stücke S. 53, wo man die unterschiedene Grasarten bestimmen will.

In

Vorbericht.

In den *Memoires de Bretagne* werden vom Raygraſe drey Arten angegeben, Tall-meadow, Foal-meadow, und great wood Riegraſs, da doch nur eine Art davon, und das Rie oder Rockengras eine ganz andere Pflanze iſt.

In des *Raji Hiſtoria Plantarum* p. 1263 heißt das rechte Raygraſs auf engliſch auch *Red-Darnel-graſs*, und er erwehnet ſchon, daß es zum Viehfutter gebraucht werde, mit den Worten: „Locis nonnullis, pro jumen-„torum pabulo ſeritur, eſt enim pingue & „ponderoſum adeoque jumentis ſaginandis „aptiſſimum.“

Vielleicht gehe alſo zu weit, wenn ihm S. 291 §. 14. einen Platz unter den Futter-kräutern abſpreche: die Erfahrung wird mich aber rechtfertigen, daß bey einer Menge vorzüglich zur Futterung dienlicher Pflanzen, eine weit ſchlechtere und weniger brauchbare billig ausgeſchloſſen werde: Indeſſen kan es nicht ſchaden, daß die Verſuche damit weiter fortgeſetzt

setzt werden; nur rathe einem jeden, solche sehr ins Kleine zu machen.

Da dieses Raygras als eine Pflanze beschrieben wird, welche gar leicht wächset und in dem schlechtsten Boden fortkomt, so ist man auf die Gedanken verfallen, ob sie nicht geschickt seyn mögte, die Lüneburger Heide damit fruchtbar zu machen, und in eine grüne Wiese zu verwandeln.

Gienge dieses an, so würde sie von dem äussersten Wehrte seyn, und eine eigene Lobrede verdienen.

Sind aber meine Versuche und Anmerkungen richtig, so wächset dies Gras in ganz dürrem Sande nicht, sondern erfordert etwas feuchten Grund, und wo man Raygras fortbringen kan, lassen sich eben so leicht und weit leichter andere nützlichere und in den Haushaltungen einen grossen Vorzug verdienende Gräser anbauen.

Unser Hauptaugenmerk soll also seyn, nicht, uns auf eine gewisse Pflanze allein einzuschränken, noch auch, uns um fremde etwa zur Futterung zu gebrauchende Pflanzen und deren Anschaffung zu bekümmern;

Son-

Sondern vielmehr zu untersuchen, welche unter denen bey uns wachsenden Gräsern die nutzbarsten sind, und vor andern verdienen ausgebreitet zu werden.

Ich empfehle also allen Landwirthen folgende Regeln:

1) Man erkundige sich bey allen Hirten, Schäfern, auch solchen, welche viel bey den Wiesen umgehen, welches die besten Gräser sind?

2) Man erforsche ihren Namen in jeder Provinz: dies ist um so nothwendiger, da die Namen der Grasarten bey uns Deutschen sehr unbestimt sind und abwechseln, wenigstens weiß mir hier in Niedersachsen unter zehn Hirten nicht einer die Grassorten zu nennen, und fast ein jeder bedienet sich anderer Namen. Man findet zwar bey dem Herrn Bernhard, Schrever, und andern, welche die Gräser beschrieben haben, auch deutsche Namen angeführet: ich lasse aber dahin gestellet seyn, ob solche allemal ihre völlige Richtigkeit haben, wenigstens treffen sie bey uns nicht zu.

3) Man hebe gleich von jedem Grase eine oder mehrere Pflanzen mit den Wurzeln oder wenig-

wenigstens die Halme auf; trockne sie zwischen Papier oder in Büchern; und schreibe ihre Namen, auch die Gegend und den Grund und Boden, wo sie gefunden worden, dabey.

Durch Mittheilung der Pflanzen kan man sich fast allein bey der Ungewißheit der Namen andern verständlich machen, und man erinnert sich dadurch am besten der Pflanze und der Namen, auch der Gegend, wo sie wächset.

4) Man bemerke, ob ein Gras allgemein auf allen Wiesen, oder nur einzeln in einer gewissen Gegend angetroffen werde.

5) In letzterm Falle untersuche man sorgfältig den Grund und Boden wo ein Gras wächset, und ob es ausser demselben gar nicht angetroffen werde. Z. E. ob es blos in Sümpfen oder in Torfmohren wachse; denn dergleichen Gräser wird man schwerlich in einem hohen trocknen Boden fortbringen; hingegen, wenn sie brauchbar sind, in ähnlichen Gegenden schlechtere damit vertreiben können.

6) Man erforsche die guten oder bösen Eigenschaften, welche einem Grase beygeleget werden, und bemerke sich solche; beobachte auch, ob sie sich in der Erfahrung gegründet finden,

finden: denn es ist oft gefährlich, sich auf die Angabe anderer zu verlassen.

7) Es ist nöthig, nicht allein die guten, sondern auch die bösen Eigenschaften der Wiesenkräuter zu erforschen; Ich kenne Wiesen, von denen man saget, daß das Kuhvieh, wenn es das Gras grün oder getrocknet fresse, Läuse davon bekomme; oder daß ihnen die Milch davon vergehe; oder daß die Milch einen scharfen Geschmack davon annehme.

8) Man lasse sodann von denen Grassorten, welche weniger gemein sind, und angepriesen werden, so viel Saamen samlen, als man haben kan, und sorge, daß jede Sorte rein bleibe. Wenn denn dieser Saamen an abgesonderten Plätzen ausgesäet wird, so kan man bessere Versuche damit anstellen; auch sich, wenn ein Gras in der Erfahrung nutzbar gefunden wird, in Zeit von ein paar Jahren einen genugsamen Vorrath Saamen samlen, um im Grossen davon auszusäen und mitzutheilen. Ist man glücklich und beredt genug dazu, um eine Grassorte öffentlich anzupreisen und beliebt zu machen, daß der Saame Käufer findet, so kan man seinen Acker fast auf keine andere Art besser nutzen. Z. E. der Saamen vom Raygrase ist der Centner mit

15 Rthl. bezahlet worden. Man kan davon in einem Jahre drey Ernten von reifen Saamen haben, und ein Morgen muß in den drey Ernten wenigstens 10 Centner Saamen geben; nutze ich also einen Morgen jährlich zu 150 Rthl. Oder wenn man auch die Ernte nur zu 5 Centner, und jeden zu 10 Rthl. rechnet, bleibet der Betrag doch, ohne das Gras, 50 Rthl.

Die Eigenschaften, welche ein Gras haben muß, um es nutzbar zu nennen, finde ich von dem Herrn Albrecht Stapfer in dessen gekrönter Preisschrift von künstlichen Wiesen, in den Berner Abhandlungen von 1762 im 4ten Stück S. 3 mit Recht folgendermaassen bestimt:

1) Ein Gras muß nahrhaft, gesund und wohlschmeckend seyn.

2) Es muß sich für das Klima schicken.

3) Mehrere Jahre dauren und nicht bald vergehen.

4) Ohne Düngung fortkommen.

5) Auf schlechtem magern Boden gedeyen.

6) Den Boden nicht zu sehr entkräften und zum Getreidebau untauglich machen.

Es wird auch daselbst S. 56 der Wiesenklee vorzüglich empfohlen.

Aus der Abhandlung des Herrn Marquis von Türbilly im 1ten Stück der Berner Abhandlungen von 1764 S. 71 ersehe, daß man auch den von mir §. 17 empfohlnen braunen Kohl in Frankreich anfange zu bauen, und daß dessen Nutzen eingesehen werde: die Verfasser des Musei rustici gedenken seiner gleichfals auf eine vortheilhafte Art.

In diesem Museo rustico 1ten Theil S. 445 wird auch von dem von mir §. 16 angeführten Timotheusgrase das nemliche Urtheil von Engländern gefället, daß es weder gut, noch süß, noch brauchbar sey: Man schränket seinen Nutzen blos auf sumpfigten Boden ein; weil die Wurzeln ungemein dichte in einander wachsen, und oben eine veste Borke machen. Bey allen dem ist zu verwundern, daß nach der daselbst angeführten Nachricht, der Herr Rocque in London, welcher dieses und das Foul meadow grass zuerst angebauet und bekant gemacht hat, von dem Saamen von jenem in einem Jahre zwey Hundert Scheffel abgesetzet habe: Wie mag er sich nicht über die Leichtgläubigkeit der Käufer freuen, die ihm seine Waare ohne Zweifel theuer genug bezahlet haben werden.

Vorbericht.

Der grosse Ritter von Linne, welcher sich, so wie um die Naturkunde überhaupt, also auch um die Landwirthschaft und Botanik insbesondere auf eine unsterbliche Art verdient gemacht hat, und dessen in der Folge mit geziemenden Ruhme zu gedenken Gelegenheit haben werde, hat uns auch in diesem Stücke einen ausnehmenden Dienst geleistet, daß er gewisse bestimmende Kennzeichen vestgesetzet hat, wornach man gleich das Geschlecht einer jeden Grasart und dessen wahren Namen bestimmen kan: Vielleicht wage ich mal in der Folge einen Versuch zu machen, ob sich von dessen Eintheilung und Beschreibung der Gräser eine für Landwirthe brauchbare Uebersezzung im Deutschen geben lasse.

Solte ich im übrigen Gönner und Freunde finden, welche mir von denen bey sich findenden Gräsern oder andern Pflanzen, und ihren damit angestellten Versuchen Nachricht geben wollen, als warum ich um das angelegentlichste bitte, so ersuche sie, jedesmal eine Pflanze mit beyzulegen.

Ich habe S. 290 §. 12 erwehnet, daß mir kein einziges Exempel bekant sey, da der Anbau der Esparcette gut von statten gegangen wäre. Seitdem hat mich einer meiner

Vorbericht.

Freunde versichert, daß ein Bekanter von ihm auf dem Eichsfelde auf einem Gute, wo es ihm an Gräserey fehle, in einer bergigten Gegend mit grossem Nutzen seit vielen Jahren Esparcette baue, und dadurch den Ertrag seines Gutes merklich verbessert habe. Mir fehlet Gelegenheit, mich nach den Umständen genauer zu erkundigen: Ohne Zweifel muß sich im Grunde auf eine hinlängliche Tiefe eine fruchtbare Erde finden, dergleichen ich zu dem Bau der Esparcette erfordere, und die an wenig Orten anzutreffen ist.

Mir sind schon mehrere Exempel bekant, da Haushälter den Bau der Esparcette angefangen, und die ersten Jahre grossen Vortheil dabey zu finden vermeinet haben, aber bald davon zurück gekommen sind.

Billig hätte bey Erzählung der übrigen Futterkräuter auch des *Cowgrass* oder Kuhgrases Erwehnung thun sollen, welches man in den Verzeichnissen der englischen Saamenhändler unter den Futterkräutern mit antrift: Ich habe aber damit selber keine Versuche angestellet, und weiß davon nichts weiter zu sagen, als daß es eine Art Klee seyn soll; Vielleicht ist es unser gemeiner rother Wiesenklee, von dem einige noch zweifeln wollen, ob er

nicht

nicht von dem rothen holländischen Klee §. 282 zu unterscheiden sey; da dieser nach drey oder vier Jahren vergehet, jener aber beständig bleibet, und sich von selbst auf den Wiesen erhält und ausbreitet.

Die *Falcata Riv.* welche der Ritter Linne im IV. Bande der schwedischen Abhandl. S. 220 unter dem Namen von schwedischen Heusaamen empfiehlet, bin ich mit Vorsatz übergangen. Es ist eine, sich platt auf der Erde weit umher ausbreitende, nicht in die Höhe wachsende, also die neben ihr stehende Kräuter erstickende, anbey nach zwey oder drey Jahren vergehende, und durch Saamen schwer fortzupflanzende, dem gelben Klee ähnliche Pflanze.

Ich müßte sonst auch unsere gemeine Vogel- oder Zaunwicken, *Vicia Sæpium* Linn. mit anführen, welche man in den Schweitzerschen Abhandlungen zu einem Futterkraute machen wollen.

In der siebenden Abhandlung habe den Unterscheid zwischen Winter- und Sommerrocken bestimt, weil davon in den wenigsten Haushaltsschriften gehandelt finde; Zugleich habe gewaget, meine Muthmassung be-

kant zu machen, von der Ursache des Brandes und Rostes im Korne, auch von den Mutterkörnern. Ich habe einige Jahre über mit möglichstem Fleisse und Aufmerksamkeit einige Hundert Versuche damit angestellet, und werde, wenn mein Vortrag Beyfall finden solte, den Erfolg davon in der Folge mal mittheilen; Eine von dem Ritter Linne an mich geschehene Anfrage veranlasset mich aber, hier das Vornehmste davon anzuführen.

Zu den Versuchen habe den Brand aus dem Weitzen am besten gefunden; Es giebt aber in demselben zweyerley Brand; Wenn der Weitzen anfängt Ahren zu treiben, kommen gleich einige Ahren hervor, welche ganz schwarz und als verbrandt sind; Der in diesen sitzende schwarze Staub verflieget bald, und man siehet gegen der Ernte nichts weiter davon. Diese Art ist also nicht so schädlich, ausser daß freylich die davon angegriffene Ahren kein Korn ansetzen, also allemal ein Theil der Ernte verlohren gehet.

Die zwote Art bemerket man erst, wenn der Weitzen geblühet und Körner angesetzt hat, und das Stroh nun anfängt sich gelb zu färben. Alsdenn giebt es Ahren, welche den übrigen an Grösse völlig gleich kommen, ja

in

in welchen die Körner fast völliger und dicker als in den übrigen sind: Drucket man aber die Körner zwischen den Fingern, so platzet die Schale davon bald, und sie ist inwendig durchaus mit einem schwarzen stinkenden Staube angefüllet.

Ein Unerfahrner hat Mühe, dergleichen Ahren von den gesunden zu unterscheiden; sie machen sich aber theils durch die Farbe kentlich; indem die, die Körner einschliessenden Hülsen weisser, trockner, und etwas schwärzlich sind; Theils auch dadurch, daß sie gerade in die Höhe stehen, wenn die übrigen Ahren, welche voll geladen haben, sich zur Seite lehnen; Anbey verrathen sie sich durch einen unangenehmen Geruch.

Diese letztere ist eigentlich die schädliche Art vom Brande, denn die davon angegriffene Körner fallen beym Dröschen leicht aus, und vermischen sich unter das übrige Korn, da denn das Brod davon schwarz und ungesund wird. Ein Theil davon zerplatzet auch beym Dröschen, und so setzet sich der, eine Fettigkeit habende, Staub an die Körner, und dies ist der Weg, wodurch der Brand eben fortgepflanzet wird.

Diese letztere Art vom Brande habe in keinem andern Korn als im Weitzen gefunden;

die erstere aber siehet man jährlich genug im Hafern und Gersten.

Bringet man von diesem in Wasser angefeuchteten Staube vom Brande unter ein starkes Vergrösserungsglas, so sieht man lauter runde, halb durchsichtige Kugeln, in denen man verschiedene schwarze Pünktgen unterscheidet. Die Kugeln sind alle fast von gleicher Grösse; Von der letztern Art sind sie aber ungleich grösser als die von der ersten Sorte; und ich kan das Verhältnis zwischen beyden so angeben, als wenn man eine Menge grosser Garten-Erbsen gegen eine Menge kleiner Linsen siehet.

Was die Ursache sey, daß die Kugeln von letzter Art so merklich grösser sind, und daß man dergleichen blos im Weitzen antreffe? Wenn dies Uebel anfange, und wie viel Zeit erfordert werde, daß die Körner mit diesem Staube angefüllet werden? Warum einige Ahren schon schwarz und verdorben zum Vorschein kommen, ohne daß ein vollständiges Saamenkorn daran zu bemerken ist, an andern hingegen alle Körner zwar vollständig gebildet werden, aber durchaus mit dem schwarzen Staube ohne zu zerplatzen angefüllet sind? Davon, und von mehrern andern dabey zu

be-

bemerkenden Erscheinungen weiß ich noch keinen Grund anzugeben.

Nur dieses habe ich mehr wie hundertmal gesehen; wenn von dem Brand-Staube etwas in Wasser gegeben, und in eine mäßig warme Stube hingesetzet wird; so fangen nach ohngefehr vier und zwanzig Stunden einige von den Kugeln (denn die mehrsten bleiben ohnverändert) an aufzuschwellen, und sich umzuwelzen, endlich werden sie nach einer Seite etwas länglicht oder oval, und es werden lebendige sich schnell hin und wieder bewegende Thiergen daraus; welche weiter keine Gliedmassen, aber grosse Aehnlichkeit mit denen so oft beschriebenen Infusionsthiergen haben: Die in den Eyern oder Külgelgen bemerkte runde Pünkgen werden zu kleinen Kugeln, das Thier zerplatzet, und lässet die Kugeln als die Eyer wieder zurück.

Am spashaftesten ist mir allemal gewesen, wenn einen kleinen Tropfen Wasser eines Nadelknopfs groß unter das Vergrösserungsglas bringe, worin sich 30 und mehrere dieser Thiergen bewegen, und wie eine Heerde Säue durch einander laufen; und ich lasse ein wenig Salzwasser dazu laufen, so sind alle diese Thiergen in einem Augenblicke zerstöret

und zerplatzet; auch habe nie erlangen können, daß ein einziges von diesen Kügelgen lebendig geworden wäre, so bald nur ein Körngen Kochsalz in das Wasser geworfen war.

Zu diesen Versuchen ist mir unter allen meinen Vergrösserungsgläsern keines bequemer gewesen, als das bekante Culpeppersche, und ich bediene mich folgenden Handgrifs: Ich schraube das Glas vor weg, und schiebe eine Glasscheibe vor; mache auf diese mit einer spitz geschnittenen Feder ein klein Tröpfgen Wasser; schraube das Glas geschwinde vor; fasse das Mikroscopium zwischen beyde Hände, so daß zwischen den Daumen und Zeigefingern von jeder Hand die Glasscheibe zurecht schieben, auch mit den kleinen Fingern das Glas unten zugleich in den Focum schrauben und stellen kan; Kehre es sodann gegen ein helles Fenster oder brennendes Licht, so kan mir nichts entgehen.

Auf diese Weise habe die in dem Saamenstaube von den Blumen vorgehende Bewegung, Explosionem pollinis, vortreflich beobachtet, und finde die englischen zusammengesetzten Vergrösserungsläser theils zu helle, theils lassen sie sich nicht geschwind genug stellen und regieren.

Vorbericht.

Vermuthlich werden einige meiner Leser mich anfangs auslachen, wenn ihnen glauben machen will, daß alle diese Uebel, als der Brand, Rost und das Mutterkorn, von unmerklich kleinen Insekten herrühren, und daß der schwarze oder braune Staub im Brande und Roste, nichts als die Brut und Eyer von diesen Insekten sind.

Es wird auch noch paradoxer scheinen, wenn ich die Schwämme und andere ähnliche Körper aus dem Pflanzenreiche verbanne und zu Wohnungen von Insekten mache. Ja wenn gar das Brod mit den Schwämmen vergleiche, und als ein Gebäude kleiner Thiergen ansehe.

Wir wissen aber aus den neuern Entdekkungen, daß die Krätze bey den Menschen blos durch kleine Insekten veranlasset werde; und man kan damit jene Krankheit im Getreide vergleichen.

Seit dem daß meine Abhandlung gedruckt worden, habe nachgelesen, was Mills im 2ten Theile seiner Landwirthschaft S. 415 vom Brande saget, und was davon im 2ten Stück der Berner Abhandlungen von 1764 S. 32 gelehret wird.

Wenn

Vorbericht.

Wenn der Leser beydes mit meinem Vortrage vergleichet, so wird er selbst am besten beurtheilen, wer diese Uebel am genauesten bestimmet habe.

In den letztern ersehe, daß der Spelt dem Brande eben so sehr unterworfen sey, als der Weitzen: Ich weiß aber nicht recht zusammen zu reimen, daß auf der angeführten 32 S. angerathen wird, zu Verhütung des Brandes den rothen Spelt dem weissen vorzuziehen; und wiederum S. 39 vorzüglich den weissen auszusäen, weil er 8 bis 10 Tage eher reif werde, mithin dem Roste nicht so leicht unterworfen sey: Man wähle also welchen man will, so hat man allemal ein Uebel, entweder den Brand, oder aber den Rost zu befürchten. Daß früh gesäetes Korn so leicht Anfall vom Roste bekomme, als späteres, und daß das Wintergetreide diesem Uebel eben so sehr wie das Sommerkorn unterworfen sey, habe ich einigemale in der Erfahrung bemerket. Dünne Saat, und magerer trockner Dünger, wollen auch zu dessen Verhütung nichts beytragen; wol aber eine fleißige Bearbeitung des Landes und sorgfältige Trocknung des Saamens.

Mills bekräftiget auch mit Tillet, daß er nie Brand im Rocken gefunden habe,

be, ich habe aber den §. 11 S. 328 erwehnten Rockenbrand aufgehoben, und kan ihn einem jeden zeigen.

Bey dem hiernächst folgenden Unterricht für einen angehenden Landwirth, weiß nichts besonders zu erinnern; Landwirthe werden am besten beurtheilen können, ob meine Regeln von Nutzen sind und anzuwenden stehen.

Ich ward diesen Aufsatz zu entwerfen bewogen, als bemerkte, daß verschiedene meiner Freunde sich verführen liessen, die in den neuen Haushaltswerken angepriesene Verbesserungen, und neue Maschinen oder Handgriffe zu ihrem größten Schaden und nicht ohne grosse Unkosten nachzumachen.

Ein Freund von mir hatte vor einigen Jahren eine eigene Reise nach Engelland gethan, blos um den Ellis zu sehen, der damals als der größte Landwirth ausgeschrien ward, und dessen neue Verbesserungen ein jeder annehmen und einführen wolte.

Die Erzählung des Freundes, daß er diesen Ellis ganz anders gefunden habe, wie er geglaubet, und daß derselbe nicht mal den Namen eines Landwirths verdiene; vielmehr nur durch seine angebliche Erfindungen und

Vorbericht.

Vorschläge die Leichtgläubigen verführe, ihm seine angepriesene Maschinen theuer abzukaufen; hat mich am ersten mistrauisch gemacht gegen alle diejenige, welche grosse Verbesserungen lehren wollen; Mein Mistrauen ward noch vermehret, als ich las, was der berühmte Kalm von eben diesem Ellis auf seiner Reise nach Nordamerika angemerket hat, * und nachdem mir von verschiedenen Franzosen versichert worden, daß man auch in Frankreich von den Vorschlägen und der Bestellungsart des Dühamels ganz zurück komme.

Ich warne also nicht ohne Grund, daß ein jeder wohlbedächtlich vorhero alle Umstände prüfen möge, ehe er sich zu einer Hauptveränderung entschliesset.

Der neunte Aufsatz enthält blos eine weitere Erklärung wegen derer im ersten Stücke ausgebotenen Preise; In der Folge werde bey jeder Aufgabe noch einen weitern Entwurf machen, wie ich solche aufgelöset und beantwortet zu sehen wünsche.

So

* Siehe Kalms Reise nach dem nördlichen Amerika S. 226 im IX. Theile der Samlung neuer und merkwürdiger Reisen.

Vorbericht.

So sehr ich wünsche, daß Gelegenheit erlangen möge, die ausgebotene Preise auszahlen zu können, so sehr befürchte, daß dazu so bald keine Hofnung haben werde, vornemlich wenn andere Preisschriften lese, und erwege, wie unzulänglich solche gemeiniglich sind.

Ich werde mich, so viel möglich, hüten, daß meinen Lesern nichts vortrage, was nicht aus richtigen Grundsätzen erwiesen und durch genugsame Erfahrung bestärket ist; werde aber auch von andern nichts annehmen, was nicht seine völlige Richtigkeit hat.

Uebrigens besitze so viel Eigenliebe und Zutrauen zu mir selbst, daß Theorie und Erfahrung genug zu haben glaube, um zu zeigen, daß ein Deutscher so gut Unterricht in der Landwirthschaft geben könne, als ein Mortimer, Tüll, Hale, Mills oder Dühamel, und daß man unrecht von uns urtheile, als wenn der Ackerbau in Deutschland ganz und gar verabsäumet werde; Wie ich denn noch neuerlich dergleichen Urtheil in einem bekanten französischen Journal gelesen habe: "Il étoit tems, "que l'Allemagne suivit l'exemple de la France "& de l'Angleterre, & qu'elle songêat à per-"fectionner l'Agriculture. Les Allemands „satis-

"ſatisfaits jusqu'à préſent, de cultiver les "ſciences avoient entiérement négligé la Cul- "ture de la Terre, & le Sol fertile de leur "Patrie ne ſuffiſoit point a nourrir ſes Habi- "tans."

Hannover, auf Neujahr 1765.

III.

Regeln

zu

Anlegung eines Gartens.

* * *

- - - Aujourd'hui blâmons-nous
L'Homme qui plante en paix ſes Oignons
& ſes Choux :
Qui s'occupe à ranger des Tilleuls, ou
des Hêtres
Autour de la Cabane où ſont morts ſes
Ancêtres.

Epitr. div.

Regeln
zu Anlegung eines Gartens.

§. 1.

Man nennet überhaupt einen Garten: einen Ort Landes, worauf allerley Arten von Pflanzen mit Kunst gebauet, und zwischen durch Spatziergänge unterhalten werden.

Bey einem Garten kommen also vornemlich zwey Stücke in Betracht, ohne welche kein Garten entstehen kan; 1) Pflanzen, 2) Spatziergänge.

§. 2.

Ein Gärtner ist derjenige, dem die Wartung eines Gartens anvertrauet wird.

Ein Gärtner hat also zwey Vorwürfe:
1) Die Anziehung der Pflanzen.
2) Die Unterhaltung der Spatziergänge und was solchem zugehöret.

§. 3.

Die Pflanzen, welche in einem Garten gezogen werden, sind mancherley, und in so viele Zweige theilen sich die Beschäftigungen eines Gärtners.

Wir können die Pflanzen, welche in einem Garten gezogen werden, in folgende Classen theilen:

1) In Küchenkräuter; nemlich in solche, welche zur Speise und Küche gezogen werden; Es seyn nun, daß wir die Wurzel oder das Kraut, oder die Frucht davon geniessen. Dahin sind

2) Als eine Nebenklasse die medicinischen Pflanzen oder Arzeneykräuter zu rechnen, nemlich solche, deren wir uns zur Arzeney bedienen, und die dieserwegen mit Fleis gebauet werden.

3) In Obstbäume, die in hohe, lange dauernde Stämme aufwachsen, und der reifen, uns angenehmen Frucht wegen gezogen werden.

4) In Plantagenbäume, die vornemlich des artigen Ansehens wegen, und um durch ihre Mannigfaltigkeit die Spatziergänge angenehm zu machen und das Auge zu belustigen, angepflanzet werden.

5) In Blumengewächse, worunter solche begreife, die blos der Veränderung und Mannigfaltigkeit wegen sich empfehlen, und damit die Rabatten bedecket, oder die Spatziergänge eingefasset werden, weil die Abwechselung der schönsten Farben von den Blumen und dem Laube das Auge, auch zum Theil den Geruch ergötzet.

6) In fremde Pflanzen, die der Seltenheit wegen gewartet werden, und als zärtliche Fremdlinge mit der gemeinen Wartung bey uns nicht vorlieb nehmen.

§. 4.

So mancherley die Pflanzen sind, so mancherley Arten von Garten giebt es auch, oder so mancherley Theile sind in einem grossen Garten zu bemerken.

So nennen wir

1) Einen **Küchengarten**; welcher vornemlich zu Anziehung der Küchenkräuter gewidmet ist, und die Küche unterhalten muß.

2) Einen **medicinischen Garten**; worin die zur Arzeney erforderliche Pflanzen gezogen werden.

3) Einen **Obst**= oder **Baumgarten**; der Fruchttragende Bäume enthält, oder ein **Spalier**, wenn diese an Wänden und Mauren gezogen werden.

4) Eine **Plantage**, **Bosket** oder **Lustgehölze**; einen mit wilden Stauden und Bäumen bepflanzten Ort.

5) Einen **Blumengarten**; worin Pflanzen gewartet werden, die sich durch ihre Schönheit und Mannigfaltigkeit empfehlen.

6) **Orangerien** oder **Hesperiden**: die Häuser und Plätze, welche zu künstlicher Wartung der zärtlichen Fremdlinge eingerichtet sind.

§. 5.

Ausser diesen kommen in einem Garten noch in Betracht 7) die **Mistbeete**; nemlich die Oerter, wo vermittelst des Mistes unter Fenstern allerley Pflanzen zur Küche getrieben werden, die wir in freyer Luft entweder so frühzeitig oder so vollkommen und schmackhaft nicht ziehen können.

Die Mistbeete machen daher in unsern kältern Gegenden einen der wichtigsten und angenehmsten Theile

vom Garten aus, woran ein Gärtner seinen Fleiß am mehrsten zeigen kan. Es sind hieher die sogenanten Treibkasten mit zu rechnen, worin allerley Arten von Obstbäumen uns frühzeitige Früchte zu liefern gezwungen werden.

§. 6.

Nachdem ein Gärtner sich vornemlich mit einem oder andern dieser Stücke abgiebet, so pflegt man ihm eine besondere Benennung zu geben.

So nennen wir

1) Einen **Küchengärtner**, welcher verstehet, die zur Küche (oder zur Medicin) jährlich erforderliche Kräuter anzuziehen und zu warten.

2) Einen **Obstgärtner**, der sich auf die Baumzucht, und auf Anlieferung guter Baumfrüchte leget.

3) Einen **Plantagegärtner**, der nicht allein Plantagen und Lustgehölze anlegen und warten muß, sondern auch die dazu erforderliche Stämme anziehet.

4) Einen **Kunst- und Lustgärtner**, der einen zierlichen Garten anlegen kan, die Wartung von allerley Blumen kennet, und die Fremdlinge recht zu verpflegen weiß.

§. 7.

Hieraus kan man beurtheilen, wie mancherley Unterricht ein Gärtner nöthig habe?

1) In Ansehung des Küchengartens müssen ihm alle mögliche Arten von Küchenkräutern bekant seyn; die schlechtern und unbrauchbaren, damit er sich dafür in Acht nehmen, und nicht etwa Zeit, Erdboden und Mist unnütz verspille: Die bessern, damit er nach jedes Orts Umständen darunter diejenigen mit Ueberlegung auswähle, welche in der Küche am nutzbarsten

barsten sind. Er muß die Saamen kennen, damit er nicht betrogen wird; Wissen, woher er von jedem Gewächs den Saamen verschreiben, oder welche er selber ziehen solle? ob er alle Jahr frischen Saamen nöthig habe, oder wie lange er ältere aufheben könne? Er muß weiter wissen, wenn er jeden Saamen säen, was für Erdreich er zu jeder Pflanze aufheben, und welche er durch Ableger, Ausschößlinge und so weiter vermehren solle? Er muß sodann die Natur von jeder Pflanze kennen, wie sie verpflanzet, gewartet und bereitet seyn wolle; Endlich auch die rechte Zeit, wenn jede zu nutzen sey, mithin dafür sorgen, daß es in der Küche an denen nach der Jahrszeit von ihm zu erwartenden Küchenkräutern nicht allein niemalen fehle, sondern daß er solche auch in vorzüglicher Güte einliefere.

2) Der Obstgärtner suchet junge wilde Stämme anzuziehen; er veredelt solche durch Propfen oder auf andere Weise; er hat Aufsicht auf seine Baum- und Pflanzschulen; weiß die jungen Stämme gehörig zu versetzen, und solche nach geschehener Versetzung so zu ziehen und zu warten, daß er einen schönen, lange daurenden, und stets schön bleibenden Baum; und von solchem jährlich viele und vorzüglich gute Früchte ziehe; Er macht sich alle Arten von Obst bekant, die Vorzüge und Eigenschaften auch Zeit der Reife von jeden; und stellet darnach nach jeden Orts Lage und Beschaffenheit seine Wahl an.

3) Der Plantagegärtner erfordert eine Kentniß von allen in freyer Luft bey uns fortkommenden Bäumen und Stauden. Was davon in jeder Gegend wild wächset, oder von andern Orten verschrieben werden muß; Zu welcher Zeit der Saamen von

jeder Art reif werde; Ob jeder Baum einen trockenen Boden oder die Näſſe, Schatten oder die Sonne, ſchweres oder leichteres Erdreich, eine Anhöhe oder Gründe liebe; welche am höchſten wachſen und durch Ueberſchatten andere erſticken; und welche ſich unter dem Schatten anderer gefallen; welche ſich in Hecken ziehen laſſen, und welche eine künſtliche Beſchneidung haſſen.

4) Ein Kunſt- und Luſtgärtner ſoll eigentlich alles, was zu künſtlicher Einrichtung und Auszierung eines Gartens erfordert wird, wiſſen. Er muß ferner fremde Pflanzen kennen, ihre Namen, Vaterland, Wartung, Unterſcheid, Natur und Nutzen. Er muß ſeine Gewächshäuſer recht zu warten, einzurichten und zu nutzen wiſſen. Einer jeden Pflanze darin den ihr zukommenden Platz einräumen. Wärme, Luft und Näſſe bey jeder mit Ueberlegung anwenden, und auf Fortpflanzung und Wartung eines jeden Gewächſes ſehen.

Bey den Miſtbeeten beruhet das Vornehmſte auf die ſorgfältige Zubereitung der Erde, wozu mehrere Jahre erfordert werden, alsdenn gehört dazu eine Wiſſenſchaft, den Miſt recht zu legen, in Hitze zu bringen und darin zu unterhalten: Die getriebene Pflanzen brauchen eine genaue unermüdete Aufſicht. Man muß eine Wahl zu treffen wiſſen, unter den Pflanzen die auf den Miſtbeeten einen Platz verdienen; einſehen, wie jede gewartet ſeyn will, und wie ſie am früheſten zu gehöriger Vollkommenheit gebracht; für alle Unfälle aber bewahret werden könne. Endlich läſſet man es nicht bey einmaliger Beſtellung bewenden, ſondern erneuert die Beete und ſuchet von

dem

dem einmal dazu bestimten Miste allen möglichen Nuzzen zu haben.

§. 8.

Einen Gärtner recht geschickt zu machen, wird noch eine vierfache Anweisung erfordert:

1) Wie er einen Garten anlegen soll.

2) Wie er jede Pflanze kennen, unterscheiden, benennen, und nach gewissen Regeln mehrere Pflanzen in Ordnung bringen soll.

3) Wie er das Erdreich recht unterscheide, damit er ein jedes recht nutzen und eintheilen, bearbeiten, verpflanzen, düngen auch allenfalls verbessern kan, auch weiß, wie er frisches Erdreich in Vorrath samlen und zubereiten soll.

4) Was für Arbeit in jedem Monat vorzunehmen ist.

Die geschickte Anlegung, Vertheilung, Einrichtung und Unterhaltung macht den Grund von allen. Ohne eine Pflanze zu kennen, tappet ein Gärtner im Finstern; Nach den Namen beurtheilet er ihre Wartung, und wenn er nicht unterscheiden kan, ob der Name, unter welchem ihm eine Pflanze gegeben wird, der rechte sey, so ist er ungewiß, und räumet oft einer Pflanze im Gewächshause einen Platz ein, welche in freyer Luft ungleich besser fortkommen würde; oder verliehret artige Stücke, weil er ihnen die nöthige und gewöhnliche Wartung entziehet.

Ohne den Unterscheid des Erdreichs überhaupt, und die Natur seines Erdbodens insbesondere zu kennen, kan kein Haushälter noch Gärtner fertig werden noch mit Nutzen arbeiten.

Ein jedes Erdreich hat seine besondere Eigenschaften, und es werden in dem einen andere Handgriffe erfordert, um es recht artbar zu machen, als in dem andern.

Eine Anweisung, was in jedem Monat vorgenommen werden solle, pfleget ein Gärtner-Calender genant zu werden. Dieser erinnert einen Gärtner, was er jetzt vorzunehmen hat, und was er künftig zunächst vornehmen soll. Wie er also seine Arbeit geschickt eintheilen, und sich hier und da Hülfe geben kan, so daß er alle Arbeit besorget und zu keiner die rechte Zeit versäumet; da aber die Arbeiten sich an jedem Ort nach Beschaffenheit des Erdreichs ändern; da in einem Garten andere Arbeiten vorfallen, als in dem andern, da die Witterung oft veranlasset, daß die Gartenarbeiten um vierzehn Tage bald früher bald später vorgenommen werden müssen; So muß sich ein Gärtner billig nach den Umständen jedes Orts seinen Garten-Calender aus der Erfahrung selber machen, ohne sich zu sehr an die Vorschriften von andern zu binden.

§. 9.

Bey Anlegung eines Gartens sind in Erwegung zu ziehen:

1) Derjenige, für welchen oder auf wessen Kosten ein Garten angelegt wird.

2) Der zum Garten bestimte Platz.

3) Der eigentliche Endzweck, wozu er angelegt wird.

In Ansehung der Person muß für einen grossen oder reichen Herrn die erste Anlage gleich prächtiger und kostbarer gemacht werden, als wenn bey einem blossen Landgute ein Garten erfordert wird.

Bey

Bey dem zum Garten bestimten Platze beruhet es darauf, ob derselbe blos eingeschränket ist, oder ob man in einer Gegend die Wahl hat, oder den Platz nach Belieben erweitern kan.

Ist der Endzweck, daß ein Garten die Küche mit Gewächsen versehen soll, so ist übel gehandelt, wenn man solchen zum Lustgehölze anlegen wolte.

§. 10.

Hat man die Wahl in einer Gegend, so muß man einen solchen Platz zum Garten aussuchen, wo

1) Ein bequemer Boden dazu ist.

2) Wo man die besten Aussichten hat.

3) Wo Wasser ist.

4) Wo man allerley Veränderungen anbringen kan.

Der Garten werde entweder zum Nutzen oder Vergnügen angeleget, so wird allemal erfordert, daß die Gewächse darin vorzüglich und geschwinde wachsen. Man verliehret sonst durch die Länge der Zeit die Geduld, und es ist unangenehm, wenn jedes Gewächs nicht seine Vollkommenheit und gehörigen Geschmack hat.

Ein Garten wird nicht allein zum Nutzen angeleget, sondern auch um das Gemüth zu ergötzen; Einen blos zu Anziehung der Küchengewächse bestimten Platz nennet man **Gartenland**. Der Name **Garten** setzet voraus, daß der Platz auch Spaziergänge enthält, und so muß man dabey das Auge auf eine angenehme Art zu unterhalten und zu ergötzen suchen.

Ein

Ein Garten ohne Wasser gefällt nicht: Das Wasser giebt zu vielen Veränderungen und Abwechselungen Gelegenheit, und ist selbst im Garten zu Begiessung der Gewächse nothwendig.

Eines einförmigen Platzes wird man bald müde; unser Auge liebet die Abwechselungen; ein neuer Gegenstand; eine unerwartete Entdeckung und mancherley Veränderungen gefallen.

§. 11.

Sind uns die Hände gebunden, und wir haben einen angewiesenen, zum Garten bestimten Platz, den wir nicht weiter verändern noch erweitern dürfen, so überlegen wir, wie solcher einzutheilen sey, damit wir uns denselben so viel möglich nutzbar und angenehm machen, und die dabey sich findende Fehler durch angebrachte Veränderungen verbergen.

La Pluche empfiehlet bey Beschneidung der Obstbäume, daß man auf drey Stücke sehen solle: L'utilité, la propreté & la prévoyance; und dieses kan die Grundregel bey der ganzen Gärtnerey seyn.

Die Hauptabsicht bey allen Bestellungen ist der **Nutzen.** Neben dem Nutzen kan man mit den nemlichen Kosten und Nutzen auch die **Zierlichkeit** beobachten; und da ein Garten nicht für ein Jahr allein angelegt wird, so muß man nie auf das Gegenwärtige allein sehen, sondern eine **Vorsicht auf das Künftige** gebrauchen. Es ist nicht genug, daß das Angelegte im Anfang zierlich ins Auge fällt, sondern es muß die Zierlichkeit dabey erhalten werden, daß das gemachte von Jahren zu Jahren angenehmer wird. Es ist nicht hinreichend, daß mein Land einmal Gewächse

wächse hervorbringet; daß meine Bäume einmal Früchte tragen, sondern ich suche voraus, mich auf alle Jahre von einer gleichen reichen Erndte zu sichern.

Mancher Ort hat an sich eine unangenehme Lage; in dem Bezirke sind hesliche Plätze; so muß man jenes durch Kunst zu verbessern, und von letztern etwa gar den Anblick zu entziehen suchen. Man pfleget alsdenn zu sagen: Man hätte nicht glauben sollen, daß aus dem Ort gemacht werden können, was daraus gemacht ist.

§. 12.

Haben wir einen schon angelegten Garten vor uns, so beruhigen wir uns nicht dabey, ihn zu lassen wie er einmal eingerichtet oder bisher genutzet ist; sondern wir überlegen von Zeit zu Zeit, wie sich angenehme oder nutzbare Veränderungen darin anbringen lassen.

Wir lernen oft erst in der Folge einsehen, wie sich mit geringer Mühe nöthige Veränderungen und Verbesserungen anbringen lassen, und machen uns dadurch eine Gegend von neuen angenehm.

§. 13.

Bey allen Veränderungen oder neuen Einrichtungen thun wir wohl, die Mode zu Rathe zu ziehen.

Die Mode hat eine grosse Gewalt über uns; wir bilden uns ein, daß gewisse Veränderungen, wenn sie in einer von uns beliebten Ordnung auf einander folgen, angenehmere Empfindungen bey uns erwecken, als wenn die Ordnung anders wäre; diese Ordnung ist aber willkührlich, wir verändern die Regeln von solchen Ordnungen von Zeit zu Zeit, und darin beste-

het im Grunde, was wir Mode nennen. Wir bilden uns ein, ein Rock müsse einen langen Leib, kurze Schösse, lange Ermeln und weite Aufschläge haben; alsdenn nennen wir ein solches Kleid nach der Mode; und glauben, daß uns die Anschauung mehrerer solcher Kleider ergötze; dahingegen auf andere Weise verfertigte Kleider uns misfallen, welche zu einer andern Zeit, da wir andere Regeln der Mode hatten, vor hübsch gehalten wurden.

§. 14.

In vorigen Zeiten mußten alle Gärten regelmäßig angeleget werden.

Man suchte den zu einem Garten bestimten Platz in ein regelmäßiges Viereck zu bringen; in der Mitte herdurch wurde ein breiter Hauptgang angelegt; man machte den ganzen Platz wagrecht eben; brachte mit grossen Kosten Berge ab, und füllete Gründe aus. Lag der Garten ja an einem Berge, so mußte doch der Anlauf an demselben geebnet werden; man legte Absätze, Terassen und Stuffen an. In Summa man befliß sich, die ganze Einrichtung des Gartens in eine symmetrische Figur zu bringen. Der Grund davon war, daß man den Garten als einen Körper ansahe; da nun die Natur die Körper der Thiere so bildet, daß die eine Seite so wie die andere gestaltet ist; so glaubte man, die Natur nachzuahmen, wenn man diese Regel auch beobachtete.

§. 15.

Seit einigen Jahren ist man auf eine neue Mode verfallen; man geht von dem Regelmäßigen ganz ab; man nennet solches die Natur zwingen; man will ihr nur zu Hülfe kommen; man

suchet das Auge zu belustigen durch Darstellung unerwarteter, wunderbarer und uns auf eine besondere Art reitzender Stücke.

Die Engelländer haben diese, vermuthlich von den Chinesern entlehnte, Mode zuerst angenommen und eingeführet, und sie wird bald allgemein werden. Man schützet vor, die Natur wende zwar die Symmetrie in kleinern Körpern an, aber nicht in grossen Stükken Landes. Eine unordentliche Einrichtung belustige uns im Felde mehr, als ein, in lauter Quadrate durchaus eingetheilter Acker; Es sey angenehmer, bald an eine Anhöhe, bald in eine Tiefe, bald auf eine lichte Fläche, bald in einen dunkeln Wald zu kommen, und sich in schlangenweis laufenden Gängen herdurch zu schlingen, als viele gerade laufende und sich regelmäßig kreutzende Gänge vor sich zu sehen, welche mit künstlich beschornen Hecken und Bäumen besetzet wären: diese schränkten die Aussicht von beyden Seiten ein; das Auge gewöhne sich zu leicht und bis zum eckelhaften an das einförmige, man werde einen Spatziergang im freyen Felde einem solchen regelmäßigen Garten vorziehen. Wildes, natürliches, durch einander gewachsenes Buschwerk sey schöner als eine geschorne Hecke, welche der Natur nicht gemäß wäre, die alles Puppenwerk hasse.

§. 16.

So sehr, wie man auch dem Namen nach die Natur in Engelland nachahmen will, so verfällt man doch von einer andern Seite ins Gekünstelte und Uebertriebene; und es fällt die Unterhaltung eines Englischen Parks gar zu kostbar, als daß in Deutschland viele wagen dürften, ihre Gärten in gleichem Geschmacke einzurichten.

Man

Man macht in Engelland sonderlich viel Wesens aus grossen ebenen grünen Plätzen oder Bowling green, deren Unterhaltung unglaublich viele Mühe und Unkosten erfordert; auf die Weise nemlich, wie sie solche unterhalten lassen, um stets ein gleiches angenehmes Grün zu haben, und das Gras kurz und rein zu erhalten, auch jedes fremde sich daran zeigende Krautgen heraus zu nehmen. Ein solcher grüner Platz wird in Engelland in einer Woche wol dreymal gemehet: denn gefeget: denn gewalzet: denn mit besondern scharfen Besen wieder aufgekratzet: denn begossen; Solte ein solcher geschorner Rasen mehr natürliches haben, als eine geschorne Hecke?

§. 101.

Am mehrsten wird in Engelland gekünstelt, und die größten Unkosten werden an aufzuführende Lusthäuser gewandt, welche den Namen vom Tempel führen.

So findet man Tempel der Freundschaft, Tempel der Diane, der Venus; griechische Tempel, Siegestempel, Schlaftempel, von denen mancher einige tausend Pfund Sterling kostet, und weiter zu nichts dienet, als daß man ein grosses weitläuftiges Gebäude siehet, bey dem man sich vorstellen soll, daß ehedem ein griechischer Tempel so ausgesehen habe.

§. 18.

Man verachtet in Engelland unsere in die Höhe springende Fontainen, und alle gerade angelegte Kanäle, und ziehet dagegen weit künstlichere Schlangengraben, um darüber eine prächtige chinesische Brücke anzubringen, wo keine Brücke nöthig war.

Bey

Bey uns glaubte man sonsten, daß kein Garten ohne Fontainen bestehen könne, und legte, wo der Fall vom Wasser fehlte, kostbare Druckwerke an. Man verlegte ganze, ziemlich starke Flüsse, um dem Garten eine regelmäßige Gestalt zu geben, und die Seiten mit einem Kanal in gerader Linie einzufassen. Ein Engelländer, wo er einen geraden Fluß findet, künstelt, um ihm einen schlangenförmigen Lauf zu geben.

§. 19.

Statt, daß wir unsere Bäume in gerader Linie setzen, verwirft ein Engelländer alle Alleen, und pflanzet nur hie oder da einen Klump Bäume.

Wir finden eine lange Reihe in gerader Linie gesetzter Bäume schön, zumal wenn sie uns am Ende ein gewisses Augenmerk darstellen, und wir an beyden Seiten unter den Bäumen weg mehrere Veränderungen sehen. Wir finden einen Vorzug dabey, wenn wir darunter in der Sonne im Schatten; im Winde gedecket; und im Regen trocken gehen können. Ein Engelländer glaubt, daß dergleichen Bäume ihn zu sehr einschränken und die Aussicht benehmen; Er ist mehr für die Schlangenlinien und gebogenen Gänge; Er pflanzet nur hie und da einen Klump Bäume; Er findet die trockenen kahlen Stämme zu sehen garstig; Es werden also die am höchsten wachsende Bäume in die Mitte oder zurück, vorher kleinere, und am Wege niedrige Stauden gesetzt.

§. 20.

Ein anderer von den Engelländern nicht anzunehmender Gebrauch ist, daß sie in ihren Parks gar keine Obstbäume, sondern blos wilde Stämme

dulden; den Küchengarten auch nicht allein absondern, sondern ganz in eine entfernte Gegend, die dem Auge verborgen ist, verbannen.

Es gehet dieses in Engelland an, da wenig aus dem Gemüse gemacht wird; Bey uns hingegen, wo dasselbe einen grossen Theil unserer Speisen ausmacht, muß es in den Gärten ein Hauptaugenmerk bleiben; Und solte nicht ein mit eßbaren Früchten beladener Baum, sonderlich wenn man solche selbst reif abbrechen kan, einen Vorzug verdienen vor einem wilden, keinen Nutzen und zu Zeiten weniger Schönheit habenden Baume?

§. 21.

Man muß sich auch die englischen Parks mehr vorstellen, wie grosse mit Spatziergängen angelegte und künstlich gezogene Waldungen; als wie einen Garten.

Ueberhaupt ist ein rechter englischer Park so viel, als wenn hier zu Lande jemand sein ganzes Gut in einen Garten bringet, und zwischen den Feldern hin und wieder Promenaden anleget; hier einen Klumpen Bäume hinsetzet, dort aber einen Tempel aufführet, von dem man einen grossen Distrikt übersehen kan; an der andern Seite einen kleinen Bach aufstauet, und schlangenweis herumleitet, mitten darüber eine weit ins Auge leuchtende künstliche Brücke anbringet; Bäume, die in die Höhe steigen und nutzbare Stämme abgeben würden, abkappet, damit das Auge keine dürre Borken, sondern schön grün Buschwerk siehet. Ein Hauptumstand bey uns in Niedersachsen, warum wir an gar wenig Orten dieses nachmachen können, sind die gemeinen Huden, und daß wir die

Wal-

Waldungen und Felder aus der Weide nicht entbehren können.

§. 22.

Gleichwol ist die gemeine Mode, daß wir uns nach den angenommenen Moden richten. Ein vernünftiger Mensch suchet also von allen neuen Moden das Billige anzunehmen, und so werden wir bey Anlegung neuer Gärten oder Verbesserung der alten folgende Regeln uns zur Richtschnur dienen lassen können:

Erste Regel: „Binde dich an keine Re„gelmäßigkeit.“

Wenn wir erst einen ins Wilde angelegten Garten zu sehen gewohnt sind, so werden wir ihm bald einen Vorzug vor einem in lauter regelmäßige Quadrate und gerade auslaufende Gänge eingetheilten Platz einräumen.

§. 23.

Zwote Regel: „Mache einen Ueberschlag, „wie viel Raum zu Anziehung derer, in der Haus„haltung nöthigen Küchengewächse beyzubehalten „nöthig ist.“

Unsere Haushaltungen erfordern viel Küchengewächse, und zwar in Niedersachsen mehr wie droben im Reiche, wo die Einwohner mehr Mehlspeisen essen, und also zu allen Gartengewächsen kaum so viel Raum nöthig haben, als wir allein zu braunen Kohl auch Erbsen und Bohnen jährlich anwenden. Ein grosser schöner Garten ohne Gemüse, gemahnet mich, wie ein kostbares reich bebrämtes Kleid, und kein Geld in der Tasche zu den nöthigsten Ausgaben. Man kan aus schönen Spatziergängen und den angenehmsten

Lustwäldern nichts in die Töpfe füllen; mithin ist bey uns für den Garten das Zugemüse das vornehmste Stück, worauf wir sehen sollen.

§. 24.

Dritte Regel: „Prüfe wohl, was vor natürliche Vorzüge dein zum Garten bestimter „Platz hat.“

Darin bestehet die gröβte Kunst, daβ wir angenehme Plätze noch mehr auszieren, die heβlichen verbergen, und im übrigen einen jeden Ort so anwenden lernen, wie ihn die Natur selber bestimmet.

§. 25.

Vierte Regel: „Untersuche die ganze umliegende Gegend, wie du dir dieselbe zu Nutze „machen kanst.“

Es machet einen Garten bey weiten nicht so angenehm, wenn angenehme Spatziergänge und die besten Veränderungen darin angetroffen werden, als wenn man daraus schöne Gegenden und mehrere Gegenstände und Abwechselungen übersiehet. Man hütet sich derowegen, keine Gegend zu verbauen, wo das Gesicht sich ergötzen oder ein angenehmes Augenmerk (Point de vuë) finden kan. Man ordnet Gebäude und Lustwälder in Gegenden, wo man dem Gesichte gerne einen öden oder gar zu einförmigen Platz entnehmen will. Die Engelländer hassen daher, die Garten mit hohen Mauren zu umziehen, und wo ja eine Befriedigung von einer festen Mauer nöthig ist, da ziehen sie erst einen tiefen Graben, und führen in solchem die Mauer auf. Man übersiehet alsdenn aus dem Garten die ganze umliegende Gegend, und glau-

bet von da unmittelbar und geraden Fusses auf das Feld gehen zu können, bis man sich auf eins vor einer hohen Mauer befindet, die daher ein Ha Ha genant wird.

§. 26.

Fünfte Regel: „Suche den Garten so anzulegen, daß er Anhöhen enthält."

Ein ganz ebener Garten ist gar zu platt und einförmig, und widerstehet. Anhöhen geben neue und bessere Aussichten; durch unterschiedene Absätze und Anhöhen kan man Kaskaden, Terrassen und allerley artige Veränderungen hervorbringen. Wo die Gegend ganz eben ist, pfleget man deswegen hier oder da einen kleinen Berg aufzuführen und den höchsten Theil noch mehr zu erheben, damit man doch von einer oder der andern Stelle das übrige übersehen könne.

§. 27.

Sechste Regel: „Erforsche den Erdboden zuvor durchaus."

Selten ist das Erdreich auf dem ganzen Platze durchgehends einerley, man muß also mit Ueberlegung zu bestimmen wissen, wozu jeder Ort sich vornemlich schicket; Es ist dabey nicht genug, blos auf die Oberfläche zu sehen, sondern es muß untersucht werden, wie das Erdreich im Grunde beschaffen ist. Man wird z. E. vergebens grosse Obstbäume pflanzen, wo der Boden zu vest und blos steinigt ist; Hat hingegen die Oberfläche nur auf ein bis zwey Schuh hoch gute Erde, so kan man alda Küchenkräuter ziehen. So wird man in nassen niedrigen Gründen vergebens Pflanzen bauen, welche die Höhe und einen trockenen Boden lieben. Man verliehret Zeit

und Mühe, wenn man da, wo der Küchengarten seyn soll, Pflanzungen anleget.

§. 28.

Siebente Regel: „Suche alles zu haben„de Wasser zu samlen und recht anzuwenden.“

Wasserwerke können in einem Garten nicht leicht zu viel seyn; oft flieſſet in der Nähe des Gartens ein Wasser vorbey, oder es könte leicht mehreres gesamlet und dadurch dem ganzen Garten ein Ansehen gegeben werden. Die Engelländer geben ihren Flüssen ein ebenes schrem anlaufendes, mit grünen Rasen belegtes Ufer, welches hin und wieder mit Buschwerk bepflanzet wird, das über dem Wasser herüber hangen muß, wozu sich die Babylonische Weide (Salix Babylonica Linn.) mit herunterhängenden Zweigen am besten schicket. Diese, wenn sie vom Winde hin und her getrieben werden, und sich in dem Wasser abspiegeln, geben ein feines Ansehen.

§. 29.

Achte Regel: „Die am Wasser hergehen„de Spatziergänge müssen dem Wasser folgen.“

Ob man dem Wasser nothwendig eine Schlangenförmige Richtung geben solle, und ob nicht ein nach einer geraden Linie gezogener Graben dem Auge eben so angenehm seyn könne, lässet sich wol nicht bestimmen. Ein von Natur krumfliessendes Wasser würde viel von seiner Schönheit verliehren, wenn man es gerade leitete, und in manchen Fällen kan durch noch weitere Umführung eines Wassers dem Garten eine neue Zierde gegeben werden.

Ehedem mußte ein neben einem krum sich durchschlingendem Wasser herzuführender Gang in gerader

Linie

Linie und durchgängig von gleicher Breite angelegt werden. Dadurch wurde oft der gröβte und schönste Theil von dem Wasser dem Auge entzogen; Es ist also, nachdem die Umstände sind, mehr anzurathen, daß ein Gang an dem Ufer des Flusses mit den nemlichen Wendungen geführet werde, ohne sich an eine bestimte Breite zu binden, noch auch dem Flusse durchaus zu folgen. Denn, indem man den Fluß bald einmal verliehret, und denn das Auge bey einer bequemen Gelegenheit von neuen hingeführet wird; so erwecket diese Abwechselung ein grösseres Wohlgefallen, als wenn ich eine viertel Stunde lang die nemlichen Gegenstände behalte.

§. 30.

Neunte Regel: „Haue ohne grosse Noth „keinen vorhandenen Baum weg.“

Die Bäume machen die Zierde des Gartens aus, und wir müssen lange Jahre warten, ehe jung gepflanzte Bäume eine ansehnliche Grösse bekommen, und Schatten oder Früchte geben. Das neu gepflanzte gehet leicht aus oder artet sich nicht allemal.

Vor diesem lieβ man erst einen Platz eben machen, hauete alle vorhandene Stämme vor der Faust weg, und bepflanzte alles regelmäβig. Man würde für einen grossen Misstand gehalten haben, wenn mitten in einer geraden Allee ein alter Baum stehen geblieben, oder dadurch verhindert worden wäre, die neu gesetzten recht regelmäβig zu pflanzen. Die Engelländer sind darunter billiger; sie halten einen vorhandenen Baum in Ehren, und, um ihn beyzubehalten, führen sie einen Gang um ihn herum, ohne sich an eine gerade Linie zu binden.

Es können aber Fälle kommen, wo man alte Bäume nothwendig wegnehmen muß, wenn sie uns im Wege stehen, und der Aussicht in eine schöne Gegend hindern; oder aber die Bäume wollen ausgehen und sind veraltet; wir würden also durch ihre längere Beybehaltung nichts weiter gewinnen, als daß die doch am Ende neu zu setzende Bäume desto später ankommen und brauchbar werden.

§. 31.

Zehnte Regel: „Bemühe dich, schattigte „Spatziergänge anzulegen."

Wenn ein Garten keine Gänge hat, worin man gegen die Sonnenhitze gedecket, im Schatten gehen kan, so verliehret er alle Annehmlichkeit, indem man im Sommer alsdenn nur wenige Stunden im Tage davon genieſſen kan. Ein schattigter Gang sichert nicht allein vor den Sonnenstrahlen, sondern auch gegen den Regen und den Wind; deswegen ist mehr anzurathen, die Bäume in den Gärten Reihenweise, und nicht nach der englischen Mode, Klumpweise zu pflanzen. Wiewol zu Zeiten, einige solche Klumpen Bäume, welche in der Ferne geschickt angebracht worden, eine angenehme Zierde geben.

§. 32.

Eilfte Regel: „Suche auch ausserhalb des „Gartens ins Wilde Spatziergänge anzubringen."

Diese pflegen oft, sonderlich wenn man einen Garten täglich mehrmalen gesehen hat, und des beständigen Hin- und Hergehens müde ist, vorgezogen zu werden; sonderlich wenn die Promenaden schattigt sind, und in den Feldern herumgehen, so daß wir davon

die

die Arbeiten im Felde und das weidende Vieh übersehen können. Auf diese Weise ist es zu ersetzen, wenn der Bezirk des eigentlich zum Garten bestimten Plazzes nur klein ist.

§. 33.

Zwölfte Regel: „Mache die Gänge nicht „zu breit noch zu schmal."

In grossen alten Garten findet man die Gänge dreyßig bis vierzig, ja funfzig Schuh breit; Ein solcher gar breiter an den Seiten mit hohen Bäumen besetzter Platz giebt dem ganzen Garten ein ödes Ansehen, man verliehret vieles Erdreich, und es ist mühsam, so breite Gänge rein zu halten. Kein Gang soll billig im Lichten über 16 bis höchstens 20 Schuh halten, und letztere Maasse ist nur für die breitesten Hauptgänge. Ein Gang unter 8 Fuß wird zu schmal; Es kan sodann keine Dame gemächlich durchkommen, und es ist allemal angenehm, wenn zwo Personen neben einander gehen können.

§. 34.

Dreyzehnte Regel: „Ueberhäufe und überlade deinen Platz nicht mit gar zu vielen Ver„änderungen."

In diesem Geschmacke sind die holländischen Garten, und werden daher Puppenschränke genant. So geben einzelne Statuen eine Zierde, wenn aber deren zu viel gesetzt werden, so siehet man sich müde daran. Diese Regel gilt auch mit auf die Bäume, welche ja nicht zu dichte neben einander gesetzt werden dürfen, sie wachsen sonst nur um so langsamer; Vornemlich ist dieses bey Obstbäumen auch an Spalieren zu beo-

bachten, als welche nicht wachsen, und noch weniger tragen, wenn sie nicht völlig weit aus einander stehen.

§. 35.

Vierzehnte Regel: „In Pflanzungen „ordne deine Bäume so, daß die am höchsten „wachsende in der Mitte oder gegen Norden von „der Sonne ab; die niedrigsten aber an den Sei„ten herum, und vornemlich an der Südseite zu „stehen kommen.“

So bleiben Apfel niedriger als Birnen; Kirschen breiten sich weniger aus wie Apfel; und Pflaumen bleiben noch niedriger; Aprikosen und Pfirschen aber am niedrigsten. Diese wollen viel Sonne haben, und geben dem übrigen wenig Schatten. Einige voranstehende dicke Birnbäume können hingegen die hinter ihnen im Schatten gepflanzten Bäume bald ersticken. Miller hat daher eine genaue Beschreibung gegeben, wie hoch jeder Baum wachse, und sie darnach in Klassen eingetheilet. Es trit dabey die Beschwerlichkeit ein, daß eine Art Bäume in unterschiedenen Boden sehr im Wachsthum variiret.

§. 36.

Funfzehnte Regel: „Ausländische fremde „Stauden, welche jedoch bey uns in freyer Luft „fortkommen, können, wo sie zu haben sind, „der Manigfaltigkeit und Abwechselung wegen, „in Pflanzungen zwischen durch gesetzt werden. „Grosse Pflanzungen aber davon allein anzule„gen, ist nicht rathsam.“

Es ist anjetzo in Engelland die Mode, die Pflanzungen fast allein von den aus America kommenden

Saamen

Saamen anzulegen. Es sind in Nordamerica Leute, welche allerley Saamen von den dasigen Bäumen und Stauden samlen, und man kan solche Kastenweise in London kaufen. Verschiedene haben in dieser Gegend dergleichen Kasten mit Saamen kommen lassen, und Versuche damit angestellet, von deren Erfolg ein ander mal gehandelt werden soll: die mehrsten Sorten darunter sind entweder heßlicher oder weichlicher, oder weniger brauchbar, als ähnliche, bey uns einheimische Pflanzen, und es sind nur wenige Arten, die sich durch ihre Schönheit, oder schnellen Wachsthum, oder Nutzbarkeit geachtet machen. Warum wollen wir also nicht lieber solche Pflanzen unserer Achtung würdigen, die an unser Klima gewohnt, und einmal naturalisirt sind; sich auch durch ihre guten Eigenschaften empfehlen?

§. 37.

Sechszehnte Regel: „Zarte fremde Pflan„zen gehören nur für einen Herrn, der selbst ein „Kenner davon ist, und sich ihrer Wartung mit „annimt.“

Es ist rar, einen Gärtner zu finden, dem die künstliche und mühsame Wartung einer unzählichen Menge fremder, die genaueste Aufsicht erfordernder Pflanzen Vergnügen machen solte: Sie mögen nicht das Gedächtniß mit den bunten Namen so vieler Pflanzen beschweren, und wissen noch weniger ihre unterschiedene Natur zu bemerken. Ein ungeschickter Gärtner kan also, wenn er keine Anweisung und Aufsicht hat, in wenig Tagen eine Samlung verderben machen, welche zusammen zu bringen, man viele Jahre, Zeit und grosse Kosten anwenden müssen.

Wer

Wer auch kein besonderer Freund davon ist, wird wenig Vergnügen daran finden, mit grossen Kosten die Gewächs- und Glashäuser zu unterhalten, damit eine Menge, kaum zu unterscheidender und keinen Nutzen, auch ausser der Seltenheit, nicht viel Schönheit habender Pflanzen darin aufbewahret werden können.

§. 38.

Siebenzehnte Regel: „Eine grosse Orangerie ist dem übrigen Garten nachtheilig."

Eine nach der Grösse des Gartens eingerichtete Orangerie zieret den Garten; ein Orangenbaum ist unter allen der schönste; die Blüte parfumirt den ganzen Garten, die Früchte sind nutzbar und angenehm; der Baum erfordert keine gar künstliche Warrung, und es ist im Winter überaus angenehm, wenn man, da draussen alles mit Schnee bedeckt und traurig ist, in einem grünen Orangenwalde spatzieren gehet, der einen lieblichen Geruch giebt und voller Früchte stehet; Es wird doch erfordert, daß Nelken, Levcojen, Lorbeerbäume, Mirthen und dergleichen weichliche Pflanzen, die in einem Garten nicht wol abgehen dürfen, des Winters unter Dach verwahret und gegen die ihnen schädliche Kälte gesichert werden; dazu muß ein Gebäude seyn, und man richtet solches lieber so ein, daß auch Orangenbäume darin Platz finden.

Man kan aber aus eigener Erfahrung warnen, daß eine gar grosse Orangerie den übrigen Theilen eines Gartens schädlich ist; Eine Samlung von sechs bis acht hundert in Kasten und besondern Gefässen verwahrten Stämmen, beschäftiget den Sommer bey heissem Wetter fünf bis sechs Gärtner einen grossen

Theil

Theil des Tages durch das unaufhörliche Begiessen; die übrigen nöthigsten Arbeiten müssen zurückgesetzt werden; die Orangerie erfordert die beste Erde, welche dem übrigen Garten entgehet, und bey der grossen Menge wird leicht in der Wartung etwas versäumet; da denn die versäumten Bäume auf verschiedene Jahre krank, auch ohne Laub und Früchte sind.

Man schaffe sich also lieber nur wenig Stämme an, und suche unter den Sorten eine gute Wahl zu treffen, daß man nemlich solche habe, die leicht, gerne, auch häufig tragen, und deren Früchte brauchbar sind.

§. 39.

Achtzehnte Regel: „Man verfalle nicht „auf den Einfall, daß man einen Vorzug in Be„sitzung einer Menge von Abänderungen und be„sondern Arten von Pflanzen suche.“

Es werden unter andern über 300 Geschlechter, Arten und Spielarten gezählet, welche man unter dem gemeinen Namen der Orangen oder Agrumen begreift. Unter solchen sind vielleicht kaum 30 recht zu unterscheidende nutzbare Arten, die man anempfehlen kan; das übrige sind nur zum Theil Spielarten, die sich oft blos durch eine Eigenschaft unterscheiden, die sie eben unbrauchbar machet, z. E. Citronen mit bitterer Schelfe, die, an ein Essen gegeben, das ganze Gericht verderben; Orangen mit dickem Fleische, die inwendig fast keinen Saft haben, da man doch den Saft vorzüglich zu gebrauchen pfleget. Mit unserm Obste hat es eine gleiche Bewandnis; Es wird uns sehr gereuen, wenn wir die besten Plätze an den Mauren und Spalieren einer unter einem prächtigen Namen angepriesenen Spielart einräumen, und bessere Sorten, weil sie uns zu bekant scheinen, gering schätzen.

Keine

Keine Nation ist mehr für Spielarten als die Holländer, bey denen eine aus Saamen erzogene Sorte von Tulipanen, Hyacinthen und dergleichen Blumen, so lange sie noch rar ist, und den Ruhm der Neuigkeit hat, gleich in höhern Preise stehet und ausserordentlich theuer bezahlt wird. Wer sich also einfallen lassen wolte, die theuersten und rarsten von dergleichen Spielarten zu haben, wird sich oft betrogen finden, und grosse Summen vergebens anwenden, die er bereuen müßte.

So machet man auch an verschiedenen Orten, vornemlich in Holland, ja auch in Engelland viel Wesens von den Spielarten mit scheckigtem Laube; da rechte ächte Kräuterkenner solche, als von einer Krankheit herrührend, verachten, und vielmehr behaupten, daß eben das scheckigte Laub eine hesliche Wirkung habe, da es als halb verdorret aussehe.

§. 40.

Neunzehnte Regel: „Mache, ehe du etwas anlegest, deinen Plan erst ins Grosse; ziehe aber alle kleine vorkommende Umstände zu Rathe.“

Es geschiehet nicht selten, daß man etwas neues anleget, blos um etwas neues angelegt zu haben, und ohne zu überlegen, ob es sich zum Ganzen schicke. Nach Jahren wird eine andere Veränderung beliebet, und man findet die vorige ungeschickt und zum Ganzen ungereimt, muß also solche wieder wegnehmen und verliehret Kosten und, was das mehrste ist, die Zeit. Dieses zu vermeiden, denke man nicht sowol auf das gegenwärtig zu machende, sondern überlege, was jemals die Umstände, die Lage des Orts, und die Nachbarschaft noch anzulegen und hinzuzufügen

rathen

rathen mögte. Man erwege ferner, ob das gegenwärtig vorhabende Werk sich dazu schicken würde, oder ob es, um sodann ein Ganzes zu machen, anders eingerichtet werden solte?

An der andern Seite verfolget man oft seinen Plan zu sehr ins Grosse, ohne auf die Nebenumstände zu achten, die man als nichtswürdige Kleinigkeiten ansiehet, und die billig in dem ganzen Werke eine Aenderung zu machen anrathen, z. E. wenn man nach der Symmetrie ein Gartenhaus da aufführen will, wo es der Bequemlichkeit wegen am besten zu liegen scheinet, wo wir aber der Aussicht wegen den Ort frey lassen sollen.

Oder wir setzen ein Haus so, daß es von andern erhabenen Stellen in- oder ausserhalb des Gartens einen Misstand giebet.

Auf einem gewissen adelichen Gute ist ein prächtiges neues Gebäude dem Garten gegen über in einem feuchten Grunde gebauet worden, da man daraus so wenig den Garten, als weniger aus diesem die Gebäude übersehen kan. Wäre das Gebäude einige hundert Schritte weiter an einer Anhöhe aufgeführet worden, so hätte man davon den ganzen Garten nicht allein, sondern auch die schönste Ebene ausserhalb bis an die See übersehen, und den Garten bis an das Haus verlängern können.

§. 41.

Zwanzigste Regel: „Suche so viel möglich das Ende des Gartens zu verbergen.

Es ist dieses bey Anlegung eines sonst mittelmäßigen Gartens ein Hauptvortheil, um demselben ein grosses und prächtiges Ansehen zu geben. Es ist unangenehm, wenn wir in einem geraden Gange lange

vorher

vorher eine Mauer vor uns sehen, und voraus wissen, daß wir daselbst umkehren müssen.

Die Engelländer haben eine besondere Gabe, durch ihre krumme Wendungen das Ende des Gartens so zu verstecken, daß man es gar nicht gewahr wird, sondern stets von ferne neue, die Aufmerksamkeit erweckende, Gegenstände entdecket, und also, wenn man auch ans Ende des Gartens komt, gleich ohne es zu merken, weiter geführt oder aber daselbst durch eine freye Aussicht angenehm unterhalten wird.

§. 42.

Ein und zwanzigste Regel: „Ziehe zwar „Werksverständige zu Rathe, bemühe dich aber, „die Einrichtung eines neu anzulegenden Gartens „selber anzuordnen und anzugeben.“

Die mehrsten werden bey sich finden, daß eine Veränderung, die sie selber angegeben haben, ihnen ungleich besser gefällt und mehr reitzet, als dasjenige was andere gemacht haben. Man ist mehr geneigt, ein eigenes Projekt auszuführen, als dasjenige, was andere angefangen haben, fortzusetzen. Es ist dies eine Folge von unserer Eigenliebe.

L'arbre, qu'on a planté, rit plus à notre vuë
Que le parc de Versaille & sa vaste étenduë.

Voltaire.

IV.

Abhandlung

von

Zubereitung des Mistes.

* * *

Wenn dich dein Vortheil ruft, was scheuest du die Müh?

Was nie dem Trägen glückt, gelinget stets dem Fleiß:

Das unfruchtbarste Feld düngt seines Pflegers Schweiß:

Und soll sich güldnes Korn auf deiner Flur vermehren,

So lerne Sparsamkeit, und folge meinen Lehren.

Magaz. für den Verst.

Von Zubereitung des Mistes.

§. 1.

Ein jeder erfahrner Hauswirth kennet ohnehin den Wehrt des Mistes, und wie viel an dessen Zubereitung gelegen ist.

Wir bringen zwar durch den Mist allein die Fruchtbarkeit des Ackers nicht zuwege; das mehrste lieget an gehöriger Bearbeitung des Landes; an den mehrsten Orten aber ist doch derselbe zu Beförderung der Fruchtbarkeit unentbehrlich.

§. 2.

Wir nennen überhaupt Mist allen Unrath von unserm Vieh, welches in den Haushaltungen gehalten wird.

Wir haben also so mancherley Mist, als mancherley Arten von Vieh wir halten; die eigentlich aber nur bey den Haushaltungen in Betracht kommende Arten sind: 1) Kuhmist; 2) Pferdemist; 3) Schweinemist; 4) Schaafmist; 5) Taubenmist; 6) Hünermist.

§. 3.

Da von dem vierfüßigen Viehe der Urin vorzüglich mit zum Miste gehöret, und dem Lande zuträglich ist, so muß der Mist in einer fremden Materie z. E. in Stroh, gesamlet und aufbehalten werden.

Es geht also nicht an, den Unrath des Viehes allein zu samlen und aufzuheben, sondern indem er zwischen Stroh oder dergleichen Materien gesamlet wird, so gereichet dieses mit zum Dünger für das Land.

§. 4.

Der Mist enthält folgende Theile, wodurch er dem Lande zuträglich wird.

1) Ein Oehl.
2) Ein Salz.
3) Feuer-Theilgen.
4) Erd-Theile.

Das Oehl macht einen zähen Boden geschmeidig, einen vesten locker, und verbindet ein gar zu loses Erdreich: daher ist einem losen Sandboden der Mist um so zuträglicher, je mehr öhligte Theile er enthält, und es verstehet sich von selbst, daß sich dafür Kuh- und Schweinemist besser schicken, als Pferde- oder Schaafmist.

Oehligte Theile dunsten auch vom Feuer nicht so leicht aus, erhalten also die Feuchtigkeit besser im Lande; und stöhren zugleich die etwan darin enthaltenen scharfen Salze oder Säuren; machen auch die Erdtheilgen schlüpfericht, daß die jungen Wurzeln besser durchdringen können.

Die Salze dienen dazu, die in der Erde steckende Säure zu corrigiren, sind auch, indem sie mit den öhligten Theilen vermischet und eingekleidet sind, den zarten Wurzeln der Pflanze zur Nahrung; vornemlich aber impregniren sie den Erdboden, daß er mehr andere fruchtbare Theile aus der Luft, dem Regen, dem Schnee, dem Thau, und so weiter an sich ziehet.

Die

Die Feuertheilgen setzen den Keimen der Saamen in Bewegung, befördern dessen Trieb, und halten die Kälte ab: machen auch, daß überflüßige Wassertheilgen ausdünsten.

Die Erdtheilgen, nachdem sie durch das Oehl, die Salze und das Wasser recht maceriret und aufgelöset sind; machen den übrigen Erdboden locker, füllen, wenn er aus gröbern Sandtheilgen bestehet, die Zwischenräume aus, widerstehen im zähen Thon oder Kleyboden der gar zu vesten Verbindung, und gereichen den Pflanzen zum Theile zur Nahrung.

Einen Mist der viel Oehl hat, nennen wir fett. Hat er viele Salze, so saget man, er sey stark. Sind viele Feuertheilgen darin, so saget man, er sey hitzig; mager aber wird er genant, wenn mit den Erdtheilen wenig oder gar kein Oehl oder Salz verbunden ist.

§. 5.

Da der Mist aus dem Unrathe der Thiere besteht; der Unrath aber, von dem Futter, welches das Vieh geniesset, übrig bleibt, so richtet sich der Unterscheid des Mistes theils nach der Art des Viehes, wovon er komt, theils nach der Nahrung, welche das Vieh geniesset.

Der Kuhmist ist derowegen von dem Pferdemist unterschieden; jener ist fetter, dieser trockener und enthält mehr Feuertheilgen. Der Mist von Kühen, welche mit Stroh gefuttert werden, ist aber viel schlechter und magerer, als von andern, die mit Brantweinwäsche gemästet werden. Pferde, die grün fressen, geben schlechtern, aber nicht so hitzigen Mist, als andere, die mit reinen Hafern gefuttert werden.

§. 6.

Bey uns ist der Kuh- und Pferdemist von dem größten Nutzen, und erfordern wenigstens die größte Aufsicht.

Man solte ihnen billig den Schaafmist noch zugesellen; die Schaafe liegen aber den größten Theil des Jahrs auf dem Felde, und wenn sie auf dem Stalle gefuttert werden, so ist bey Zubereitung des Mistes weniger zu erinnern, als bey jenem, wie wir unten (§. 27.) mit mehrern sehen werden.

§. 7.

Aller Mist, wie er vom Vieh oder aus dem Stalle komt, tauget nicht auf das Feld.

Pflanzen, die mit frischem Urin begossen werden, gehen sofort aus; begiesset man sie mit Mistlache, wachsen sie frisch; Alle Materien die andern zur Nahrung dienen, und in eine neue Gestalt übergehen sollen, müssen also vorher in Fermentation gesetzet werden, oder einige Zeit in Digestion stehen.

Wenn sonderlich Kuhmist frisch aus dem Stalle auf das Feld gefahren wird, so hat er noch eine dem Wachsthum nachtheilige Schärfe, die sich erst verlieret, wenn er eine Zeitlang an der Luft lieget, und sich durchbrennet; Pferdemist ist zu trocken und lang, und lässet sich frisch nicht verarbeiten.

§. 8.

Wir haben daher bey den Ställen eigene Plätze nöthig, wo der Mist so lange bis er auf das Feld gefahren werden kann, verwahret und zubereitet wird: diese nennen wir **Miststedten**, oder auf niedersächsisch **Mischen**.

Man

Man mistet die Pferdeställe alle Morgen; die Kuh- und Ochsenställe aber gemeiniglich zweymal bey uns in der Woche aus, und bringet den Mist auf die Miststedte: In Franken werden die Kühe gleich den Pferden des Abends gestreuet, und des Morgens gestriegelt und ausgemistet.

§. 9.

Bey den Miststedten ist also darauf zu sehen:

1) Daß solche eine bequeme Lage haben, damit der Mist darauf gehörig maceriret werden kan.

2) Daß darauf von den fruchtbaren Theilen des Mistes nichts verlohren gehe.

Denn wenn eine Miststedte nicht zu der Zubereitung des Mistes geschickt ist, so erfüllet sie nicht den Endzweck, wozu sie bestimmet worden; und sie ist gar nichts wehrt, wenn der Mist seine besten Theile darauf verlieret.

§. 10.

Bey Anlegung einer Miststedte hat man derowegen auf folgende Stücke zu sehen:

1) Sie muß eine bequeme Lage haben.

Theils damit man den Mist bequem aus dem Stalle dahin bringen; Theils auch, damit man ihn von da wiederum bequem aufladen und auf das Land führen kan.

Anstatt daß man also bey Anlegung neuer Hofplätze den Mist als eine garstige, schmutzige, übel riechende Sache, an Aborter zu verbannen und dem Auge zu entziehen bedacht ist; Solte man ihn lieber, als den edelsten und nutzbarsten Theil auf dem Hofe ansehen, ihm den ersten Platz einräumen; und die Einwohner

im Flecken Steyerberg nachahmen, die einen Staat und Vorzug darin suchen, wer den größten und am schönsten zubereiteten Haufen Mist vor seinem Fenster liegen hat; als ein deutliches Zeichen, daß er der fleißigste und vermögenste Hauswirth sey.

§. 11.

2) Man mache die Miststedte geräumlich genug.

Man muß sonst den Mist zu sehr auf einander packen, kan ihn auch nicht gehörig separiren, und erhält eine beschwerliche Abfahrt.

§. 12.

3) Der Grund muß recht vest seyn.

Lieget im Grunde loser Sand, so wird die beste Mistlake sich aus dem Stroh heraus und da hinein ziehen, also verlohren gehen.

§. 13.

4) Man nehme dazu einen etwas feuchten, doch auch nicht nassen Ort.

Der Mist, wenn er recht maceriren und sich durchbrennen soll, muß etwas feucht liegen; lieget er zu hoch und trocken, so bleibt er entweder roh und unverändert, oder er verbrennet, und die fruchtbarsten öhligten Theile verfliegen.

Lieget er im Wasser, so verzehret er sich zu sehr, verlieret das Feuer, die beste Mistlake ziehet sich heraus und fließet weg, und man fähret am Ende statt des Mistes Stroh auf das Land.

§. 14.

5) Die Miststedte müssen luftig liegen, aber nicht der Sonne zu sehr ausgesetzt seyn.

Mist,

Mist, der luftig lieget, rottet besser und ziehet noch mehr Salze an sich. Ist der Platz dumpfigt, so bleibet derselbe rohe, die unnützen wäßrigen Theile, welche ausdünsten solten, und die man gleich einem Dampfe aufsteigen siehet, bleiben darin, und die vorhandene Salze werden nicht genugsam aufgelöset und vermischet.

Lieget die Miststedte zu hoch und der Sonne ausgesetzet, so verbrennet er sich, die besten öhligten und alle wässerigte Theile fliegen davon, und der Mist bleibt unfruchtbar und ohne Kraft.

§. 15.

6) Hat man nicht die Wahl, so suche man sich so gut wie möglich zu helfen.

Ist z. E. der Grund lose, so überführet man solchen mit vestem Thone oder Leimen; oder aber man fähret in den Grund Erdsoden oder gute Erde, in welche sich die Mistlake samlet, und welche nachher auf das Feld gefahren werden kan.

Ist die Miststedte feuchte, so ziehet man durch Graben die überflüßige Nässe ab; oder machet darneben eine Grube, worin sich die aus dem Miste abfliessende Lake samlet; in diese streuet man Holzspäne, Stroh und allen Unrath aus dem Hause, bringet die Gruben von Zeit zu Zeit aus, und streuet das darin aufgehobene über und zwischen den übrigen Mist, so vermehret und verbessert man seinen Misthaufen dadurch merklich.

Lieget der Platz zu sehr erhaben, so trägt man ihn etwas ab; oder umziehet ihn mit einer Planke oder Mauer, damit die Luft nicht zu stark durchstreiche und den Mist zu sehr ausdörre, auch die etwan aus

dem Regen im Miste gesamlete Feuchtigkeit sich darin erhalte, oder man begiesset auch zu Zeiten den Mist.

Ist die Miststedte zwischen den Gebäuden, wo die Dachtraufe darauf fällt, und alles Regenwasser von den Dächern in den Mist fliessen würde, so ist sehr nöthig, den Mist nicht dicht an die Gebäude zu legen, die Dachtraufe mit Rennen abzuleiten, oder doch unher Graben zu Abführung des Wassers zu ziehen.

§. 16.

Ist die Miststedte bereitet, so ist man bedacht, den Mist zu samlen; mithin ist die erste Sorge, daß von dem vom Viehe gehenden Unrathe so wenig wie möglich verlohren gehe.

So bald der Unrath verlohren geht, entgeht uns ein grosser Theil von der Nutzung, die wir von unserm Vieh erwarten. Eine jede Portion Unrath von einem Vieh könte wenigstens ein oder ein paar Schuh groß Landes bedüngen.

§. 17.

Es ist also 2) bey den Ställen eben das zu bemerken, was bey den Miststedten (§. 12.) überhaupt erinnert worden, daß der Grund vest seyn muß.

Ist der Grund lose, so ziehet wenigstens der Urin grösztentheils hinein, und das Vieh stehet stets im Drecke, welches ihm ungesund ist. Bey Salzhemmendorf habe bemerket, daß die Bauren die beym Salzkochen übrig bleibenden Schlacken in die Pferdeställe fahren; diese geben einen sehr vesten Boden, und lassen keine Feuchtigkeit eindringen; Es komt also nur darauf an, ob die in den Schlacken noch befindliche

findliche Salze nicht von dem Urine und der Wärme aufgelöset werden, und dem Huf des Viehes nachtheilig sind, sonst ist anzurathen, daß in denen Gegenden, wo dergleichen Schlacken zu haben sind, mehrere darin nachfolgen mögten.

§. 18.

Einige haben 3) angerathen, unter den Kuhställen ausgemaurete Kanäle von Steinen führen zu lassen, in welche der Urin gesamlet und zusammen ausser den Stall in eine Grube geleitet werden könte.

Es würde aber der mehrste Theil des Urins in dem Canale, wenn er lang ist, verlohren gehen, und am Ende wenig gesamlet werden; die übrige Streuung aber, welche eben vom Urine am mehrsten gleichsam impregniret werden muß, würde trocken und unnütz bleiben. Wir sehen dies an den Pferdeställen, wo dergleichen Kanäle sind.

§. 19.

Mehr ist dagegen 4) anzurathen, daß man bey Streuung des Viehes erwege, daß der Urin bey den Ochsen unter sich, bey den Kühen aber hinten weg gehe; Mithin die Streuung darnach einrichte, daß nichts davon verlohren gehe.

Der Urin muß das Stroh durchgehends anfeuchten; die darin enthaltene Schärfe muß das Stroh eben maceriren, daß es desto eher und besser verrottet, ist also die Streuung bey den Kühen nicht hinter solchen, bey den Ochsen aber just unter ihnen etwas höher, so wird dieselbe nicht durchaus gleich feuchte. Ist diese Vorsicht gleich geringe, so ist sie auch mit

geringer

geringer Mühe zu erhalten, und doch von einiger Erheblichkeit.

§. 20.

5) Bey Streuung des Viehes thue man eher zu viel als zu wenig.

Gute Wartung und Streuung für das Vieh pfleget man manchesmal für das halbe Futter zu halten. Insonderheit ist dem Vieh sehr viel wehrt, wenn es bey strenger Kälte warm steht, und gut gestreuet wird.

Zu viel Stroh in dem Mist, und mehr, als von dem Unrathe maceriret und angefüllet werden kan, ist zwar auf dem Lande von keinem merklichen Nutzen; man wird aber nicht leicht zu viel thun. Dünget das Stroh nicht, so machet es doch das Land locker.

§. 21.

Man richte 6) gleich im Sommer sein Augenmerk darauf, daß es bis zur folgenden Erndte nicht an Streu fehlen könne.

Diese Vorsicht ist sonderlich in den Gegenden nöthig, wo das Stroh überhaupt rar und theuer ist. Man machet also bald nach der Erndte nach dem erndtetem Stroh einen Ueberschlag, wie viel man täglich zum Verfuttern nöthig habe, und wie viel zum Einstreuen übrig bleibe.

§. 22.

Man schränke sich 7) nicht allein auf Stroh zur Streuung ein, sondern samle auch andere Pflanzen dazu.

In den Heidgegenden bedienet man sich dazu der Heide vornemlich. Sie will nur etwas länger als das Stroh rotten, und verfaulet nicht so leicht. Man

thut

thut also wohl, sie tief unten in die Miststedte zu streuen.

Das Farrnkraut, (Filix,) ist auch vorzüglich wegen der vielen darin enthaltenen Salze gut zum Streuen.

Die in den Deichen und stehenden Wassern wachsende Schilfe und andere Wasserkräuter soll man nicht weniger sorgfältig samlen, nicht sowol um das Stroh damit zu verlängern, als vielmehr weil diese Wasserpflanzen viel öhligte Theile nebst dem Salze enthalten, welche vorzüglich dem Lande zuträglich sind.

Junge Zweige mit dem Laube von Ellern (Alnus) klein gehacket und in den Mist gestreuet, soll den stärksten Dünger abgeben.

Trocken Büchenlaub in den Mist gestreuet, ist sehr gut.

Eichenlaub hat eine beissende Schärfe, muß also lange maceriren, ehe es einen vortheilhaften Dünger abgiebet.

Junge Zweige von Tannen oder abgefallenen Tann-Nadeln nimt man auch dazu; Sie haben aber zu viel Feuertheilgen, faulen also nicht so leicht.

Das Stroh von Rübesaamen, und der Abfall von Flachs ist am wenigsten brauchbar in den Mist: beydes ist zu trocken, enthält wenig öhligte und viel Feuertheilgen; Es schlucket also, wenn es mit andern Mist vermischet wird, daraus die öhligten und besten Theile ein, und macht den ganzen Mist mager, brauchet anbey mehr als ein Jahr, um zu verrotten, und ehe es einen vortheilhaften Dünger abgiebt. Man wirft also beydes nicht gerne zwischen den Mist, sondern entweder ganz auf den Grund der Miststedte, oder in die Grube, worin sich die Mistlake samlet,

(§. 15.) und wo es lange genug liegen und rotten, auch stets in genugsamer Feuchtigkeit liegen kan.

Das Stroh vom Rübesaamen wird gemeiniglich auf dem Lande verbrant, da denn die Asche den besten Dünger abgiebet.

§. 23.

Es ist 8) nicht genug, des Winters für die Streuung zu sorgen, so lange das Vieh auf dem Stalle gefuttert wird, sondern man muß auch sein Augenmerk auf den Sommer richten.

Ich bemerke in meiner eigenen Haushaltung oft den Fehler, daß man des Winters über, wenn das Kuhvieh auf dem Stalle stehet, verschwenderisch mit der Streuung ist, und im Sommer fehlet es daran, da doch das Vieh im Sommer, wenn es im grünen am mehrsten frißt, auch den mehrsten und besten Dünger giebt, mithin die mehrste Streuung erfordert.

Es ist zwar wahr, wir brauchen den mehrsten Mist im Frühjahr zu Bestellung der Brach; wie glücklich aber wären wir, wenn wir soweit voraus wären, und den ganzen Sommer über schon auf das andere Frühjahr im voraus samlen, und alsdenn auf unsere Felder, recht fetten, genugsam durchgelegenen und verrotteten Mist, statt magern dürren Strohes fahren könten.

§. 24.

9) Suche auch des Sommers über sonderlich von deinem Kuhvieh den Unrath so viel möglich, aufzuheben.

Dies ist ein Grund, warum man anräth, die milchenden Kühe auf dem Stalle zu futtern. Kan man dieses nicht ganz erreichen, so nimt man doch das

Vieh

Vieh des Nachts, oder auch wol zu Mittage auf die Ställe; oder wo dieses wegen Ablegenheit der Weiden nicht angeht, da schlägt man auf den Weiden einen Platz ab, streuet solchen mit Stroh, und treibet sie des Nachts und in der heissesten Mittagszeit hinein: so verschleppen sie die Zeit über nicht den Mist, und das Gras wird unterdessen auch nicht zertreten.

§. 25.

Es wird daher 10) die Menge des Mistes in etwas vermehret, wenn die Mistst edte so angeleget ist, daß das Vieh, so wie es aus den Ställen gelassen wird, sich auf derselben aufhält, und nicht auf dem Hofe zerstreuet herum laufet, und den Unrath in der Zeit verzottelt.

Man gewinnet zugleich dadurch, daß sie den Mist veste treten.

§. 26.

Haben wir nunmehr allen Mist, den wir zusammen bringen können, so beruhet es ferner darauf, wie wir ihn mit Vortheil und Oeconomie verwahren und zubereiten sollen?

Es ist schon oben (§. 7.) erwehnet worden, daß der Mist roh noch nichts tauget; wir können ihn auch nicht allemal gleich, so wie er aus dem Stalle komt, auf das Feld führen; und die Erfahrung lehret, wie viel an einer sorgfältigen Verwahrung des Mistes gelegen sey.

§. 27.

Schaafmist ist der einzige, welcher bey uns bis zur Ausfuhr im Stalle liegen bleibet; Pferde- Kuh- und Schweinemist hingegen muß auf der Mistst edte zubereitet werden.

Der

Der Schaafmist hat viel Feuer und viel flüchtiges Salz, würde also in freyer Luft zu sehr verrauchen: die Schaafe hingegen stehen gerne warm, und da ihr Mist trocken ist, so ist ihnen vortheilhafter, wenn sie darauf stehen, der Urin ziehet auch unter sich, mithin verrottet der Mist auf diese Weise besser.

Bey Pferden ist nur allein bey strenger Kälte, oder wenn sie sehr ermüdet worden, erlaubt, sie auf der Streu stehen zu lassen, sonst verdirbt ihnen die Hitze und Feuchtigkeit von dem Miste das Huf, sie werden daher in der Regel alle Morgen ausgemistet.

Schweine wollen überhaupt sehr renlich gehalten seyn, und vertragen nicht auf ihrem Miste zu liegen.

Das Kuhvieh ist weniger renlich, und kan in tiefen Miste ohne Nachtheil stehen, es ist aber doch oben schon erwehnet worden, (§. 7.) daß besser sey, sie wöchentlich wo nicht zweymal doch einmal auszumisten.

§. 28.

Bey der Verwahrung des Mistes ist zuerst zu bemerken, daß jede Sorte abgesondert bleiben müsse.

Manche erfahrne Hauswirthe pflegen den unterschiedenen Mist unter einander zu mischen, weil z. E. der Pferdemist zu heiß und trocken, der Kuhmist hingegen nasser und kühler sey, so soll einer den andern temperiren. Allein es ist dies nicht anzurathen. Jede Art von Mist hat ihre besondere Theile, und etwas besonders in ihrer Verbindung. Werden nun mehrere vermischt, so gerathen sie unter einander in Gährung, und ein grosser Theil der nutzbaren Salze gehet verlohren, oder verlieret seine Wirksamkeit.

An

An der andern Seite wird die Fruchtbarkeit der Erde unendlich viel befordert, wenn wir mit dem Dünger abwechseln, und Land, was dasmal mit Kuhmist überfahren worden, künftig mit Pferde- oder Schaafmist düngen.

Durch Absonderung einer jeden Art von Mist erhält man also einen doppelten Vortheil: 1) Jede Art von Mist bleibt kräftiger; 2) Man hilft dem Lande mehr durch die ihm zu gebende Abwechselung.

In sehr magern trockenem Sandlande, wo der frische Pferdemist zu trocken und heiß ist, mögte es etwan zuträglich seyn, diesen in den Grund und den Kuhmist überher zu bringen, damit jener besser verrotte.

Wer nur eine geringe Haushaltung und wenige Stücke Vieh von jeder Art hat, kan die Absonderung nicht beobachten, und macht es so gut er kan.

§. 29.

Es ist 2) nicht genug, jede Art von Mist abzusondern, sondern man muß auf grossen Miststedten auch von jeder Sorte den letzt ausgebrachten von dem erstern und ältesten unterscheiden.

Es wird unten gezeiget werden, daß viel daran gelegen sey, den Mist nicht zu lange liegen zu lassen; Man muß also den ältern nicht mit frischen bedecken, welcher hindern kan, jenen unter weg zu nehmen.

Gemeiniglich werden unsere Miststedte im Frühjahr bey Düngung der Brach ganz abgeleeret.

Den darauf zuerst aus den Ställen gebrachten Mist muß man nicht auf der ganzen Miststedte umher zerstreuen, vielmehr an einer Ecke auf einen Haufen besonders legen lassen, und, wann dieser Haufen groß

genug ist, einen frischen anfangen, damit man den ersten Haufen zuerst, etwan zu der einige Wochen nachher vorzunehmenden Düngung des Flachslandes oder Gerstenfeldes; den spätern aber zu der Herbstdüngung anwenden, und den allerspätesten bis in den Winter aufheben könne, und nie genöthiget sey, den spätern und noch rohen Mist wegzunehmen, um zu den ältern zu gelangen. Noch schlimmer ist, wenn man darüber gar nicht einmal zu dem untersten kommen kan, und denselben über Jahr und Tag im Grunde liegen lassen muß, bis er sich garverlieget.

§. 30.

So wie der Mist aus dem Stalle komt, muß er 3) so fort ordentlich gepacket und eben gestreuet werden, damit er sich durchaus vest und gleich setzen könne.

Gemeiniglich pfleget der Mist, so wie er mit einer Mistbaare aus dem Stalle getragen wird, Haufenweise auf und neben einander geworfen zu werden, ohne daß man sich weiter darum bekümmert; dadurch entstehet denn, daß der Mist nie recht dichte zu liegen komt; es bleiben hin und wieder Lücken, der Mist kan sich also nicht durchgehends gleich brennen und setzen, und in den Höhlungen samlet sich entweder Wasser, oder die Luft streichet zu sehr durch. An einen Ort komt mal eine Tracht recht fetten Mist, und an den andern trocken Stroh; hält man nun einen Menschen auf der Miststedte, der so, wie die übrigen den Mist austragen, jede Tracht aus einander streuet, die Lücken ausfüllet, die Hügel abträget, den fettern mit dem magern Miste schichtweise vermischet, mithin den ganzen Platz ebnet, so wird man in der

Folge

Folge unglaublichen Vortheil davon haben, und bey Abfahrung des Mistes versichert seyn können, daß man durchaus gleich gut zu bereiteten und gleich fetten Dünger habe, mithin sein Feld durchaus gleich bedüngen kan.

Es wird zwar bey jedem Ausmisten eine Hülfe mehr erfordert, man gewinnet aber solches in der vorzüglichen Güte des Mistes zehnfach wieder.

§. 31.

Wo genugsam Stroh ist, kan man 4) so oft die Kuhställe ausgemistet werden oder ausgemistet werden sollen, eine Schicht Stroh überstreuen.

Man verlängert dadurch den Mist, und wenn der Misthaufe recht eben gestreuet ist, so wird dieses pure Stroh sich nebst dem übrigen Miste vollkommen durchbrennen, und recht guten Dünger abgeben; der Pferdemist zwar ist hiezu zu trocken und heiß: Bey dem Schweinemist ist diese Vorsicht hingegen ohnumgänglich nöthig, da dieser gar zu viel Fett und Feuer hat, so verzehret er sich selber, wenn nicht auf den Grund der Miststedte erst eine hinlängliche Lage Stroh geworfen, und zwischen jeder Schicht Mist eine Schicht Stroh geleget wird.

Diejenigen, die dies unterlassen, wissen nicht den Werth und die Güte des Schweinmistes zu erkennen.

Man tadelt sonst am Schweinemist, daß er in nassen Jahren zu stark triebe und bläsiges Korn gebe, hingegen bey trockener Zeit solches verbrenne; Streuet man aber Stroh genug darzwischen, so hat man beydes nicht zu befürchten und guten Nutzen davon.

Man muß daher die Ställe nicht allein stark und oft genug streuen; sondern auch die Mistſtedte, ehe ausgemistet wird, dicke mit Stroh ausstreuen, auch den Mist mit Stroh bedecken. Der Schweinemist hat die Kraft, daß er das zwischen gestreuete Stroh in kurzer Zeit mürbe machet und entzwey brennet, und das Stroh dämpfet die gar zu stark treibende Hitze des Mistes.

Ohne diese Vorsicht wird man keinen Nutzen vom Miste haben. Man überfähret den Mist auch wol mit Erde, das schlimste aber ist, daß das mehrste davon, ehe sie auf das Feld komt, zerstreuet wird.

§. 32.

Nachdem der Mist solchergestalt eben gestreuet worden, ist 5) ihm allemal vortheilhaft, wenn er vest getreten wird.

Wird der Mist auf einen kleinen Haufen gepacket, so können ein paar Menschen ihn vest treten. Ist die Mistſtedte weitläuftig, und die Lage darnach, so ist gut, wenn das aus dem Stalle getriebene Kuhvieh täglich eine Stunde oder länger darauf herum gehet; Ich hatte einen auf den Mist sehr aufmerksamen Verwalter, solcher ließ die Gutsch- und Ackerpferde des Abends Stundenlang auf dem Miste spatzieren führen, wenn er sich nicht setzen noch in Brand gerathen wolte.

§. 33.

Wo man es mit den Fuhren zwingen kan, wird es dem Miste 6) grossen Nutzen schaffen, wenn man ihn mit einer Schicht Erde oder Grassoden oder Heidplaggen überfähret.

Diese

Diese beschweren den Mist, machen also, daß er sich besser setzet und brennet, und ziehen das überflüssige Fett aus dem Miste an: Bedecken auch den Mist, daß die Luft keine nutzbare Theile ausziehen oder zerstreuen kan. Es erfordert aber jedesmal doppelte Fuhren, um die Erde erst her zu hohlen, und den wieder weg zu fahren; Man gewinnet also etwas in der Arbeit, wenn man, wie unten gezeiget werden soll, den Mist erst auf das Land fähret, und dort mit Erde vermischet. (§. 39.)

Man muß auch bey Verfahrung des Mistes keine schlimme noch weite Wege zu paßiren haben, sonst verzottelt man die Erde.

§. 34.

Wo weitläuftige Miststedte sind, ist 7) dem Miste sehr nachtheilig und ein Verlust, wenn er zu weitläuftig aus einander gestreuet wird.

Es wird der Mist, da er sich ein den andern nicht bedecken kan, entweder vom Regen ausgewässert, oder aber von der Sonne verbrant, und verlieret in jedem Falle seine besten Kräfte, welches vermieden wird, wenn man ihn in vierkantige Haufen bringet lässet, wie oben angerathen worden. (§. 29.)

§. 35.

Wer es mit der Arbeit zwingen kan, wird 8) dagegen sehr vortheilhaft finden, wenn er dergleichen Haufen, ehe sie auf das Feld gefahren werden, noch mal durch, und das oberste zu unterst arbeiten lässet.

Wer Gartenerde zu künftigem Gebrauch zubereitet, weiß, wie nöthig es ist, die Erdhaufen öfter umzu-

arbeiten, und wie sehr die Erde gewinnet, wenn sie von neuen gerühret wird; Dem Miste ist dies nicht weniger zuträglich; die Säfte darin werden dadurch von neuen in Bewegung gesetzet, daß sie sich besser durcharbeiten, das Stroh wird maceriret, und da die unterste Lage sonst zu sehr durchgebrant, die öberste aber zu roh geblieben wäre, so wird der Mist durchaus gleich.

Wo Herrendienste sind, bezahlet sich die Arbeit reichlich, und wenn man auch Tagelöhner zu der Arbeit nehmen muß, wird der Vortheil die Kosten vielfach ersetzen, da zwey oder drey Leute in einem Tage einen ziemlichen Haufen umarbeiten können.

§. 36.

Wird der Mist Haufenweise gepacket, so gewinnet man noch 9) daß das auf der Miststedte sich etwan samlende Wasser ihm unschädlich ist, und einen Abzug behält.

Wenn der Mist in einzelnen recht vest liegenden Haufen gepacket ist, kan das Regenwasser nicht eindringen, sondern laufet an der Seite ab, und samlet sich gleich umher Wasser, so gestattet ihm der dichte Haufe keinen Eingang, und es können also die fetten Theile dadurch nicht weggeschwemmet werden, wie nothwendig erfolget, wenn der Mist überhaupt im Wasser lieget.

§. 37.

Kan man aber den Mist nicht in Haufen bringen, und es samlet sich Wasser darzwischen, so ist 10) ja nicht zu versäumen, daß man durch den Mist Graben durcharbeite und durchhaue, mithin dadurch den Mist in mehrere Haufen theile,

und

und der überflüßigen Feuchtigkeit einen Abzug verschaffe.

Wer dies versäumet und den Mist lange im Nassen liegen lässet, wird von dem wirklich vorhandenen am Ende statt zwey Fudern kaum eins, und statt Mist Stroh behalten: Wenn die Strohtheile erst ganz aus ihrer Verbindung aufgelöset sind, so verlieren sie gleich andern Materien, wie wir aus der Chymie wissen, ihre Wirksamkeit.

§. 38.

Die alsdenn abzuleitende Mistlacke hebe man

11) sorgfältig auf, und leite sie in eine Vertiefung, wo man das beste davon von neuen in ein gestreuetes Stroh auffangen kan, oder man wende sie sonst zum besten an.

Es ist eine unverantwortliche Verschwendung, wenn Haushälter die beste Mistlacke wegflirssen lassen, und sich beruhigen, wenn sie auf ihrer Miststedte nur einen Haufen Stroh behalten. Untersuchet man eine solche Mistlacke, so bemerket man eine Menge Thiere darin; bringet man sie unter ein Vergrösserungsglaß, so findet man gar Millionen beweglicher Insecten darin, welche allesamt ihre Nahrung finden, mithin allein beweisen, wie nahrhaft eine solche Lacke sey. Diese verachten wir, und befördern wol gar ihren Abfluß, damit wir nur trockenen und magern Mist erhalten.

Wir haben aber folgende Mittel, um uns dieselbe nutzbar zu machen:

1) Wenn wir sie in Eymern auffangen und über frische lockere Misthaufen hergiessen, da denn die öhligten und nahrhaftesten Theile beym filtriren durch

das Stroh darin haften bleiben, das Wässerigte aber wieder abziehet.

2) Wenn wir, wie eben gesagt, in die in eine Vertiefung gesamlete Lacke Stroh werfen, und dadurch das Beste daraus auffangen: das Stroh sodann von Zeit zu Zeit heraus nehmen, über und zwischen den andern Mist bringen, und frisches hinein werfen.

3) Wenn wir die Lacke in grosse Fässer füllen, auf die Wiesen fahren, und darüber ausschütten lassen: da es einen unverbesserlichen Dünger für die Wiesen abgiebet.

4) Wenn wir des Winters, wenn die Lacke gefroren ist, sie aufhauen und die Stücken Eis auf die Wiesen fahren und ausstreuen lassen, da sie denn, wenn das Wetter gelinder wird, zerschmelzen und in die Erde ziehen. Es darf dieses aber nicht auf gar niedrigen Wiesen geschehen, welche leicht überschwemmet werden; noch auch bey tiefen Schnee.

§. 39.

Endlich suche man 12) noch seinen Mist auf alle mögliche Art zu verlängern.

Ich will hier nichts von denen zu Hülfe zu nehmenden künstlichen Düngern erwehnen, sondern anrathen, daß man sorgfältig sey, allen Abfall aus dem Hause aufzusamlen, und mit unter den Mist zu mischen. Dahin rechne

1) Das Aufwaschwasser und den Gossen-Stein aus der Küche.

2) Allen Abfall aus der Küche, von rein gemachten Gartengewächs, Unrath von geschlachtetem Viehe; Horn; Klauen; alte Knochen und dergleichen.

3)

3) Das Seifenwasser und die Lauge aus dem Waschhause.

4) Die ausgegossene Geschirre aus den Kammern des Hauses.

5) Sagespäne, wo eine Schneidemühle ist.

Wird alle dergleichen Abfall in Gruben gesamlet, mit Mist und Holzerde vermischet, und von Zeit zu Zeit durchgearbeitet, so erhält man den fruchtbarsten Dünger für Wiesen oder für den Garten; Ein Fuder von dergleichen Erde ist dem Garten vortheilhafter, als vier oder fünf Fuder Mist, welche man dadurch ersparen und auf den Acker anwenden kan.

Ich gedenke nicht der Asche und des Ofenrustes, welcher besonders Behuef der Wiesen sorgfältig aufzubehalten ist, und mit unter die künstlichen Dünger gehöret. Noch auch des Hüner- und Taubenmistes, als welcher blos gesamlet und ausgestreuet wird.

Man hat in Sandgegenden, wo das Stroh rar ist, ein Mittel, um den Mist zu verlängern. Man fährt auf ein zu bedüngendes Feld ein halb Jahr vorher oder länger den Mist hinaus, bringet solches auf einen Haufen, plagget alsdenn das etwan dreisch und in Anger gelegene Land oben ab, bringet die Plaggen mit dem Miste Schichtweise eins um das andere in einen Haufen, und bedeckt denselben oben zuletzt genugsam mit Erde, daß die Sonne den Mist nicht ausziehen könne.

Einen solchen viereckten Haufen nennen die Einwohner eine Miete. Wird solche, ehe sie aus einander gestreuet wird, nochmals vergebens umgearbeitet, daß sich Mist und Erde besser vermischen, so verfaulen die Wurzeln desto eher, der darin befindliche Saamen vom Unkraut vergehet eher, der Mist brennet

net sich besser durch, und gewinnet viel in der Güte.

Wenn Laub in der Gegend zu haben ist, oder Heide, wird solche mit in die Mieten genommen.

In dem Amte Bruchhausen allein habe bemerket, daß die Einwohner nach der Erndte das Feld mit dem Stoppel abplaggen, und diesen Stoppel mit dem Mist in Mieten bringen; sie gewinnen dadurch von jenem, der sonst den Winter über verwittern und dem Lande wenig Nahrung schaffen würde, den schönsten Mist, und schaffen sich grossen Vortheil; wie denn der Acker hier überhaupt sorgfältig verarbeitet wird.

Es verstehet sich übrigens von selber, daß die Erde an dem Platze, wo eine solche Miete gelegen hat, tief weggebracht werden müsse, weil sich von den fetten Theilen des Mistes etwas unter sich in die Erde ziehet, und wenn die zu stark gedüngte Erde nicht weg komt, so wird das Korn darauf zu bläsig.

§. 40.

Im übrigen lasse sich 13) kein Haushalter den auf den Mist zu wendenden Fleiß und Mühe dauren.

Wir wissen, daß bey dem Acker nicht genug ist, daß er umgebrochen und besäet wird; Er muß mit gehöriger Vorsicht öfter, zu rechter Zeit, und seiner Eigenschaft gemäß bestellet werden.

Es ist nicht genug, daß ich Korn nehme und in die Erde streue; Es wird dazu eine Wahl und gehörige Zubereitung erfordert. Allein, in Zubereitung des Mistes sind unsere mehrsten Haushälter nachläßig und gleichgültig, da dabey eine ähnliche Sorgfalt vielleicht am nöthigsten ist. Man wird sich vor die

da-

dadurch gehäufte Arbeit fürchten; Aber wir suchen eben und bestreben uns dahin, daß unsere Arbeit gehäufet werden möge, wie allemal geschiehet, wenn wir unsern Acker fruchtbarer machen, mithin mehr Korn wie vorhin darauf erndten; Ist es also wol billig, daß wir eine Ausgabe von 20 Rthlr., die diese Arbeit etwan mehr kosten mögte, scheuen, da wir dadurch unsern Mist um 100 Rthlr. werth verbessern, und unserm Lande dadurch noch dreydoppelt so viel Vortheil schaffen, mithin für so viele hundert Thaler wehrt mehr Korn zu erzielen Hofnung haben.

§. 41.

Ist der Mist endlich fertig, so trit eine neue Ueberlegung ein, wie wir solchen am besten anwenden sollen.

Wir haben dabey zu sehen, an der einen Seite auf den zu bedüngenden Boden, an der andern aber auf die Güte und Eigenschaft des Mistes.

§. 42.

Wenn wir jetzt einen Boden bedüngen wollen, so ist

1) Zu erforschen, wie er die vorigenmale bedünget worden.

Es macht einen grossen Unterscheid, ob der Bode vorher mit fettem, starken, mehrere Jahre anhaltenden Kuhmist bedünget worden; oder ob er vielleicht gar erst kurzens mit Deich- oder Schlamerde überfahren ist, welche zwanzig und mehr Jahr wirket; oder ob sich das Land zuletzt blos mit Hürdeschlag begnügen lassen müssen, welcher kaum zwey Jahr wirksam bleibet.

§. 43.

§. 43.

Ferner ist 2) zu erforschen, wie das Feld die letztern Jahre her bestellet worden, und was es getragen hat.

Eine Frucht sauget aus dem Erdboden mehr die öhligten und fetten Theile aus; wir sagen sodann, das Land sey ausgesooret; dasselbe wird unartig, trokken, steif, und die Wurzeln von denen darin gesäeten neuen Saamen können nicht haften. Ein solches Feld erfordert schon mehr Aufmerksamkeit, als ein anderes das noch seine völlige Frucht hat.

§. 44.

Man untersuchet sodann 3) die Natur und Eigenschaften des Bodens selber.

Einem Felde, welches sandigt ist, und im Ebenen lieget, will anders begegnet seyn, als einem bergigten oder steinigten, oder thonigten.

§. 45.

Nach diesen Umständen überlege ich 4) ferner, wie jedes Feld die folgende Jahr am vortheilhaftesten nutzen könne und solle?

Niemalen soll man auf die gegenwärtige Saat allein sehen, sondern voraus auf die Folge sein Augenmerk richten, und die vorhergehende Bestellungen zu Rathe ziehen.

§. 46.

Hiernächst untersuchet man 5) wie viel Mist, und von was für Art er vorräthig ist? Welche Art sich nach vorerwehnten Umständen auf jedes Feld vornemlich schicket? Wie viel Fuder auf jedes Feld erfordert werden? Ob von dem sich dafür

für am besten schickenden Miste so viel vorräthig ist, oder ob man etwan von diesem noch einen bessern Gebrauch machen könne? Alsdenn muß ein Haushälter seine Disposition so machen, und den vorhandenen Mist so vertheilen, wie er hoffen kan, davon nicht ein, sondern mehrere Jahre in der Folge den besten Nutzen zu erlangen.

In diesem Stücke kan ein Haushälter zeigen, ob er seinen Acker und die Grundregeln des Ackerbaues kenne, und seinen Acker recht zu gebrauchen wisse.

§. 47.

Bey dieser Wahl beruhet es fast einzig auf eine kluge Ueberlegung des Haushälters selber nach den gegenwärtigen Umständen, und nach der Beschaffenheit eines jeden Guts: Vielleicht können aber noch folgende Regeln zu einigem Unterricht dienen.

6) Den besten Mist hebe man für das beste Land auf.

Diejenigen Hauswirthe, welche denken wolten, ein gutes Feld werde sich selber wol helfen, und könne sich mit schlechter Speise behelfen; der beste Mist sey zuträglicher um ein schlechtes Feld gut zu machen; werden sich sehr in ihrer Ausrechnung betriegen. Das gute Land will vorzüglich verpfleget seyn, und so träget es auch desto besser; dem besten Viehe giebt man das beste Futter, und erwartet auch von ihm die mehrsten Dienste und den mehrsten Nutzen; will man solches ihnen entziehen, so gehen sie zu Grunde, und das schlechtere Vieh wird nicht in der nemlichen Verhältnis gebessert. Gleiche Bewandnis hat es mit dem Felde; Ein starker Mensch, der schwere Ar-

beiten

beiten verrichten soll, muß auch starke Speisen genieſſen.

Guten Miſt erkennet man, wenn er beym Aufladen durchdringend riechet und ſtark rauchet.

§. 48.

Man kan aber 7) ſeinem Lande auch zu viel zu gute thun mit dem Dünger.

Wer ſein Feld zu ſtark dünget, dem wird es eben ſo gehen, als wenn er, um ſich ſelber recht vermögſam und ſtark zu machen, nichts wie ſtarkes fettes Fleiſch genieſſen wolte; ſein Blut wird bald in eine übertriebene Hitze gerathen, und kein geſundes Fleiſch mehr anſetzen, vielmehr den Körper zu ſchwerer Arbeit ungeſchickt machen. Dem Felde gehöret ſein erforderlicher Dünger, ein Haushälter aber weiß oder ſuchet das rechte Maaß zu treffen.

§. 49.

8) Ein Feld, das am ſtärkſten in der Folge angegriffen werden ſoll, erfordert vorzüglich ſtarken Dünger.

Wer ſeine Pferde ſtark angreifen will, futtert ſie etwas ſtärker, ſonſt werden ſie zu ſehr abgemattet, und auf einige Zeit zu andern Arbeiten ungeſchickt; ſo gehet es auch mit dem Acker.

§. 50.

9) Ein Feld, das vorher ſtark angegriffen und ausgeſooret worden, muß vorzüglich verpfleget werden.

Man ſiehet ſolches als einen abgematteten Körper an, dem man neue Kräfte und Säfte geben muß; dergleichen Art Felder ſind, welche Flachs getragen,

oder

oder in der vorigen Brachzeit keinen guten Dünger erhalten haben: Für solche hebet man Schweinemist, oder recht fetten kurzen Dünger, oder zusammen gefegte Misterde vom Hofe auf. Indem es bey ihnen nicht sowol auf Mist ankomt, der ihnen einen Trieb giebet, als vielmehr der ihre Erdtheilgen schlüpfericht, locker und arthaft machet.

§. 51.

10) Den fettern Mist bringe man auf das losseste und wärmere, den wärmern und trockenen Pferde- oder Schaafmist aber auf das nässere und kältere Land.

Warmes Erdreich wird von warmen Mist noch mehr erhitzet. Durch die Vermehrung der Feuertheilgen darin, wird das darauf gesäete Korn entweder leicht übertrieben oder verbrant. Kalter Mist auf kaltes Land bleibt ohne Wirkung; bringe ich hingegen auf dieses warmen Mist, so setzen die darin enthaltene Feuertheilgen das Land in Bewegung. Jedoch setzet man die Abwechselung voraus. (§. 53.)

§. 52.

11) Man hüte sich davor, daß man nicht genöthiget sey, seinen Mist zu früh zu gebrauchen, noch auch, daß man ihn zu lange liegen lasse.

Wenn man nicht genugsamen Mist in Vorrath und doch noch Land zu bedüngen hat, wird man oft genöthiget, den frischen Mist hinaus zu fahren; solcher frischer Mist ist sehr mühsam unterzupflügen, erfordert mehr Arbeit, weil er den Pflug aufhält und in den Eggen hangen bleibt. Es muß also hinter dem Pflug jemand hergehen und den Mist in die Furche werfen; komt zu viel an einer Stelle zu stehen, so giebet es eine Höhung, wor-

in sich das Wasser des Winters samlet, und die darüber stehende Pflanze verdirbet: die Eggen ziehen einen grossen Theil des Mistes auf die Oberfläche, welcher den Winter über verwittert, und auch der übrige bleibet ohne rechte Wirkung. Hätte man dagegen etwas mehr Vorsorge und Mühe angewandt, so hätte man dem Fehler vorbeugen können, und die Ausrechnung von dem Vortheile fällt einem jeden in die Augen.

Läßt man hingegen den Mist zu lange liegen, so verzehret er sich selber, das Feuer verlieret sich, die fruchtbarsten Theile verfliegen; das Stroh verfaulet zu sehr, fällt in einander; man kan den wenigen noch übrigen Mist nicht aufladen, und verzottelt unter Wegens noch das mehrste davon. Hat man also Mist übrig, so dünget man lieber in Vorrath, wo es vielleicht noch nicht nöthig wäre, und versparet z. E. die Düngung der Brach lieber bis in den Herbst, als daß man im Frühjahr rohen Mist zu früh wiewol zu rechter Jahrszeit ausfahre.

§. 53.

12) Man suche mit dem Mist abzuwechseln.

Wir wissen, daß ein Feld nicht gern einerley Art Korn zwey Jahr nach einander trägt, sondern sehr die Abwechselung liebet. Uns selber ist nicht so zuträglich, wenn wir stets einerley Speise geniessen, die Abwechselung erhält uns, so gehet es auch mit dem Dünger bey dem Lande.

Wenn wir Erbsen oder Flachs säen, so pflegen wir im Frühjahr die halbe Düngung auf das Feld zu bringen; nehmen wir dazu alsdenn Kuhmist, und belegen das Feld im Herbst, ehe Rocken darauf gesäet wird, nur dünne mit Schaafhürden, oder nehmen Schweinemist, so wird dies bey dem Rocken bessere Wirkung thun, als wenn zum zweytenmale mit dem nemlichen Miste recht stark gedünget wird.

Mit

Mit einer Abwechselung und Veränderung darf man schon auf trockenes, warmes Land heissen Pferde- oder Schaafmist bringen, ohne Nachtheil zu befürchten. (§. 51.)

§. 54.

13) Hat man nicht genugsamen Mist um alles Land zu bedüngen, so dünge man das beste recht, und lasse das schlechteste lieber ganz ohnbedünget.

Wer denket, daß er allen etwas entziehen und lieber alles düngen will, verdirbet alles, und thut auf keinem eine rechte Ernte; hat auch lange Jahre nöthig, um die Länderey wieder in Ordnung zu bringen: bleibt aber nur eine Flage oder Ecke Landes ohnbedünget, so kan man solche entweder in Anger liegen lassen, oder mit Erde überfahren, oder in der Folge mit Mist leicht wieder in Ordnung bringen; wenn man nur seine mehrste und Hauptländerey in Ordnung und völliger Geile erhält.

Ein Haushälter nimt sich ein vor allemal zur Regel, daß es nicht ankomme auf die Menge der bestellten Länderey, sondern daß dasjenige, was bestellet wird, rechtlich beackert und gehandhabet werde.

§. 55.

14) Muß nothwendig gedünget werden, und man hat nichts als langen Mist, so muß man den Fehler durch die Bestellung ersetzen.

Der lange Mist setzt sich vor der Pflugschaar, und der Knecht muß sorgfältig mit der Pflugröden solchen vorweg arbeiten; Ein anderer muß dem Pfluge folgen, und den Mist in die frische Furche arbeiten und vest treten, auch darauf sehen, daß er durchgehends gleich dick zu liegen komme, und von der folgenden

Furche mit Erde durchaus bedecket werde, sonst ziehet die Egge allen Mist aus der Erde heraus, die Eggen müssen zum öftern gereiniget und gelichtet werden, sonst hänget sich der Mist in den Zacken vest und schleppet, das Land wird unordentlich bestellet, und die Eggen thun nicht ihre rechte Wirkung; nicht zu gedenken, daß es den Pferden mühsamer wird, sie zu ziehen.

Der längste Mist muß auch auf das feuchteste und vesteste Land genommen werden, hier rottet er eher, und es ist dem Lande weniger schädlich, wenn es lokker bleibt.

Das übrige, was von Unterackerung des Mistes zu beobachten ist, wird bey der Lehre von Beackerung des Landes vorkommen.

§. 56.

Man rechnet, daß 1000 Stück Schaafe in einem Winter 800 bis 1000 Fuder Mist geben, wenn es an Streuung nicht fehlet; und auf 30 Stück Rindvieh rechnet man 220 starke Fuder.

Der Mist vom Kuhvieh ist aber kürzer, fetter und mehr wehrt.

§. 57.

Wer übrigens von der eigentlichen Wirkung des Mistes, von dessen Bestandtheilen und von verschiedenen mehrern Arten von Miste unterrichtet seyn will, findet in den Oeconomischen Physicalischen Abhandlungen im XVI. Theil S. 828 eine lesenswürdige Abhandlung.

Es ist solche aus des *Homes principles of agriculture an vegetation*, welche zu London 1759 gedruckt worden, übersetzet.

Lucri bonus est odor ex re Qualibet.

V.

Abhandlung

von den

Wiesen

und deren besserer

Wartung und Nutzung.

V.

* * *

Ne te promets pas tout des soins de la nature,
Il faut que ton travail accompagne le sien.
Le Champ le plus fertile a besoin de culture.

Gombreville.

Von den Wiesen; deren besserer Wartung und Nutzung.

Der Wiesenbau ist dasjenige Stück, welches in unsern niedersächsischen Haushaltungen am mehrsten verabsäumet wird, und die stärkste Verbesserung anzunehmen fähig ist.

In andern Gegenden hat man bereits mehr Fleiß daran gewandt, und es ist eine gar merkliche, einem jeden in die Augen fallende Verbesserung eines Guts, wenn man von dem nemlichen Platze, welcher uns bisher jährlich nur ein Fuder Heu gegeben hat, künftighin 4 Fuder ernten kan.

Bey einer Wiese kommen viererley Stücke in Betracht.

1) Der Grund und Boden an sich selbst.
2) Dessen Nässe oder Trocknis.
3) Die daselbst wachsende Gräser oder Kräuter.
4) Die Wartung.

1) In Ansehung des Grundes und Bodens

a) Schicket sich derselbe entweder völlig zu einer Wiese, oder aber

b) Er tauget nichts dazu, oder aber

c) Es findet eine Veränderung dabey statt.

Im erstern Falle ist nichts weiter dabey zu erinnern, als daß man ihn gehörig zur Wiese nutze, so wie im andern Falle das beste Mittel ist, daß man einen zur Wiese untauglichen Ort gar nicht dazu gebrauche, sondern lieber auf andere Art nutze. Es komt also eigentlich

nur der dritte Fall in Betracht, und welcher fast durchgehends eintrit, daß eine Verbesserung statt findet. Alsdenn beruhet es darauf,

2) Ob der Bode naß oder trocken sey.

Ist er naß von Natur, so muß man die Säfte zu Beförderung der Fruchtbarkeit anzuwenden, oder wenn ein Fehler darin wäre, diesen zu verbessern wissen. Bestehet der Fehler in einem Ueberfluß des Wassers, so ist solches abzuleiten, oder der Boden zu erhöhen; taugen die Säfte selber nichts, so sind solche zu corrigiren.

Ist aber der Boden trocken, so ist zu überlegen, ob dieser Fehler durch eine künstliche Ueberschwemmung oder Bewässerung, oder durch Abbringung der Erde verbessert werden solle.

3) Unter denen auf den Wiesen wachsenden Grässern und Kräutern ist ein grosser Unterscheid; einige wachsen stark, taugen aber nichts zur Futterung; andere bleiben klein, sind aber vorzüglich gut zum futtern; einige sind gar schädlich und auszurotten, weil sie das Vieh nicht frißt, und durch sie bessern Kräutern die Nahrung benommen wird; andere stehen vorjetzt zwar kümmerlich, können aber durch gehörige Wartung zu bessern Wachsthum gebracht werden; Mithin ist

4) Die Wartung dasjenige, was die Wiesen brauchbar machen muß.

Die Wartung der Wiesen hat derowegen zum Vorwurfe:

a) Die natürlichen Fehler derselben zu verbessern, und sodann

b) Durch die gehörige Hülfe das Wachsthum des Grases zu vermehren.

Zur

Zur Verbesserung sind die bekantesten Hülfsmittel:

1) Das Ueberschwemmen, Flössen und Bewässern.

2) Das Ableiten des Wassers bey gar zu nassen Oertern.

3) Das Ueberfahren mit Erde bey niedrigen Oertern.

4) Man leitet die aus den bestellten Feldern kommende Wassergraben auf die Wiesen, damit sich der bey starken Regen von den Feldern abspülende Schlieck in dem Grase vest setzt. Durch kleine Nebengraben leitet man das Wasser, wohin man will.

5) Hohe zu trockene Stellen werden abgebracht. Man sticht erst die Grassoden ab; legt sie bey Seite, gräbet die Erde sodann so weit wie nöthig weg, und decket den Anger wieder überher.

6) Die Maulwurfshügel werden abgetragen und eben gemacht.

7) Saure Wiesen werden mit Mergel oder ungelöschtem Kalk überfahren; wodurch die Säure corrigiret und das Gras dem Vieh im Geschmack angenehmer gemacht wird.

8) Wenn der Moos bessern Kräutern im Wachsthum hindert, wird er mit scharfen von Weisdorn Bracken gemachten Besen losgekratzet, und der Anger mit Taubenmist oder ausgelaugter Asche überstreuet. Man kan auch eine Horde in Gestalt einer breiten Leiter machen lassen, solche wird mit Zweigen von Weisdornen durchflochten, und durch Menschen oder Pferde über den Anger weggeschleppet.

9) Ofenruß giebt ein feines stark wachsendes Gras, und wird daher von den Engelländern auf ihre Boulingrins gestreuet.

10) Ist der Boden zu locker, wird er mit Vieh betrieben, und dadurch vest getreten.

11) Die Engelländer haben besondere grosse Walzen, womit die Wurzeln des Grases egal eingedrukket, auch die Keime etwas gequetschet werden, daß sie mehrere Nebensprossen treiben.

12) Sind Wiesen mager, oder enthalten sie unbrauchbare Kräuter, so werden sie umgebrochen, beackert, und alsdenn mit Klee und gutem Grase besäet; nachdem man die Wurzel und den Saamen von bösen Kräutern ausgerottet hat. Das umackern geschiehet recht tief im Herbst zum ersten-; vor Weynachten zum zweyten, und im Frühjahr vor der Saat zum drittenmal.

13) Wenn es die Gelegenheit des Orts erlaubet, so tauschet man Wiesen und Weyden um, und läßt Plätze, die lange Jahre gemehet und zu Wiesen genutzet worden, mit Vieh betreiben; die Weyden aber mehen.

14) Der größte Vortheil in den Holsteinischen Haushaltungen bestehet darin, daß das Land in mehrere Schläge getheilet ist, wovon ein Theil jedesmal gewisse Jahre zu Viehweyden genutzet, und denn gewisse Jahre über wieder bestellet wird. Das Land ermüdet sich gleichsam, lange Jahre einerley hervor zu bringen.

15) Wo Kohlenbrennereyen sind, dienet der Abfall und die ausgebrante Erde aus den Mielern; aus den Glasofen, die sich auf dem geschmolzenen Glase setzende Glasgalle; aus Pott- und Seifensiedereyen, die ausgelaugete Asche, vortreflich auf die Wiesen, um sie dünne damit zu bestreuen. Auch ist die Asche von Steinkohlen dazu gut.

16) Wo Torf gebrant wird, giebt die Asche davon einen vortreflichen, den Most verzehrenden Wiesendünger. Auch der blosse Abfall vom Torfe ist den Wiesen vortheilhaft.

17) Niedrige Wiesen werden oft damit artbar gemacht, wenn sie nur ein paar Zoll mit Erde überfahren werden; zu hoch darf es auf einmal nicht geschehen, sonst würden die Graswurzeln erstickt und könten nicht durchdringen. Ist die erste Erhöhung aber noch nicht hinreichend, so kan es nach ein paar Jahren, wenn die Wiese aller Orten benarbet ist, wiederholet werden.

18) Würde sich das Ueberfahrne zu vest setzen, muß es im Frühjahr wieder aufgeegget werden.

19) Wo man fette Schlam- oder Teicherde hat, ist solche zu Ueberfahrung der Wiesen vortreflich: Eine von meinen niedrigen Wiesen wurde damit erhöhet, und im folgendem Jahre mit Weißkraut oder Kohl bepflanzet, aus diesem lösete man mehr, als das Erde fahren für Geld gekostet hatte, und in den folgenden Jahren erntete man mehr denn viermal so viel Heu wie vorhin.

20) Eine Art der Erfrischung der Wiesen ist die Streuung der Maulwurfshaufen. Ich kan daher die Maulwürfe nicht für so gefährliche Feinde ansehen, wie die Landwirthe sie zu halten pflegen; In der Erde suchen sie die Würmer weg, welche eigentlich an den Pflanzen schädlich sind, und denen wir eher den Krieg ankündigen solten, als ihren Verfolgern, die zu unserm Besten arbeiten. Ueber der Erde ärgern uns ihre Haufen, und dieses vornemlich auf den Wiesen, weil wir solche streuen müssen. Wir solten ihnen aber Dank wissen, daß sie uns lockere Erde verschaffen, um durch deren Ausstreuung die

Wurzeln des Grases zu erfrischen, die wir mit Mühe herbey fahren müßten.

21) Die Maulwurfshaufen alle Jahr, auch in einem Jahre wol mehrmal zu streuen, darf nicht versäumet werden, sonst bewachsen solche mit unnützen Kräutern, und geben den Ameisen Gelegenheit, darin zu wohnen.

22) Wo bewachsene nichts nutzende Haufen auf den Wiesen sind, hat man allerley Vorschläge zu deren Abtragung: Das beste Mittel scheinet aber zu seyn, daß man solche mit der Hand wegbringt, auf diese Art: Der erste sticht mit der Grabscheite von oben den Haufen mittelst eines Kreutzstichs in vier Theile; der zweyte sticht denselben der Oberfläche der Wiese gleich ab, und ein dritter, oder nach Beschaffenheit der Umstände mehrere räumen die Stücke weg; entweder, daß sie in Haufen gelegt werden, um angesteckt und verbrant zu werden, damit man die Erde besser ausstreuen könne, dies ist bey Ameisenhaufen sehr nöthig; denn diese Thiere bilden sonst gleich neue Haufen.

23) Oder man samlet die Stücke nur hie und da in Haufen, vermischet sie mit Mist oder Schlamerde, lässet sie einige Jahre ruhen, bis sie sich durchgebrant haben, und bringet sie denn hin, wo es nöthig ist.

24) Oder aber, man fährt sie alsofort dahin, wo sie nöthig sind, um z. E. sumpfigte Gründe zu erhöhen; vom Wasser eingebrochene Plätze auszufüllen; unebene Gegenden zu vergleichen.

25) Wo Schilfgras wächset, welches dem Vieh zu hart ist, ist dagegen die Erhöhung das beste Mittel.

26) Wo sauer Gras wächset, welches kein Vieh frißt, scheinet die Bemergelung das beste Mittel zu

seyn,

seyn, denn der Mergel als eine alcalische Erde dämpfet die Säure, und hält zwanzig und mehrere Jahre an.

27) Wo kein Mergel zu haben ist, hilft man sich mit Asche und andern vorbemeldeten Mitteln.

28) Rühret die Säure von denen im Grunde stehenden Quellen her, so werden solche durch Graben abgeleitet.

29) Sind Graben nicht hinreichend, so machet man im Grunde Abzüge von Steinen oder Faschinenbeete.

30) Wo die Wiesen mit

Risch, *Juncus*. Linn.

Gauheckel, *Ononis*. Linn.

Wolfsmilch, *Esula*. Linn.

und andern dergleichen sich häufig ausbreitenden Kräutern mit perennirenden Wurzeln überzogen sind, ist das beste Mittel, die Pflanzen um Johannis aus mit besonders dazu verfertigten schmalen Spaden tief in der Erde abstossen zu lassen: die Pflanzen haben alsdenn noch keinen Saamen und stehen in vollem Safte, welcher in der starken Hitze die Wurzel ersticken machet; Wenige Pflanzen werden im folgenden Jahre wieder austreiben, und man wird im dritten Jahre, wenn das Abstechen zum erstenmal recht geschehen, schwerlich nöthig haben, die Arbeit zu wiederholen. Werden aber die Pflanzen nicht tief genug, und zum erstenmal nur über der Erde abgestochen, so schlagen sie desto stärker aus; geschiehet es zu spät, so bleibt schon Saamen zurück und die Wurzeln ersticken nicht so leicht.

31) Wo Schwarzdornen, wilde Rosen und dergleichen Gesträuche eine Wiese überziehen, breiten sich

solche von Jahren zu Jahren mehr aus, und man kan nicht früh genug anfangen, solche mit den Wurzeln auszurotten. Man hat dazu ein eigenes Instrument, welches ein Eradicator genant wird, solches besteht aus einer Gabel mit dreyen 20 Zoll langen starken, und durchaus eingezackten Zinken, die gleich einer Mistgabel forne etwas aufstehen: Man stecket in solche einen 15 bis 16 Schuh langen, oder auch wol kürzern starken Stock von Eschen Holz, woran ein Strick bevestiget wird; Stösset und treibet sodann die Gabel unter die Wurzeln, leget einen Klotz darunter und kan vermittelst des Stricks die stärksten Wurzeln heraus heben.

Man hat auch eiserne eingezackte, in einen Ring hangende Hacken, der Ring wird auf eine Stange geschoben, in welche forne ein Nagel geschlagen wird, daß der Ring nicht abgleiten kan; unter der Stange wird ein Klotz gelegt, so ziehet der Hacke durch niederdrucken der Stange die vorher losgegrabenen Wurzeln in die Höhe.

32) Hohe, nahe an Wiesen stehende, Bäume hindern oft dem Wachsthum der Wiesen; Es sey durch die daran zurückprallende Sonnenstrahlen, oder durch Abhaltung des Regens; oder dadurch, daß die in die Wiesen gehende Wurzeln zu sehr aussoren; oder aber, daß die Ausdünstungen der Bäume, welche auf das Gras fallen, ihm nachtheilig sind; Solchem Uebel ist nicht anders als durch Wegnehmung der Bäume abzuhelfen. Es ist also zu untersuchen, ob der von den Bäumen verursachte Schaden stärker, wie deren Nutzen sey.

33) Wer eine Wiese von neuen besäen will, sey sorgfältig mit Einsamlung des Heusaamens. Man

wählet

wählet eine gutes Gras habende Wiese: läßt das Gras stehen, bis der Saame völlige Reife hat, doch nicht überreif ist, sonst fällt der Beste aus: Man läßt das eingefahrne Heu obenhin dröschen, ehe es eingebanset wird, und verwahret den Saamen, wenn er trocken ist, in einem losen Beutel an einem luftigen Ort. Samlet man den von dem eingefahrnen Heu in den Scheuren zuletzt übrig bleibenden Saamen, so ist der wenigste davon reif; oder er hat sich auf dem Boden zwischen dem Heu gebrant, oder er ist größtentheils von bösartigen Kräutern, als Diesteln, Klapperkraute (Pedicularis Linn.) und dergleichen. Man forschet in Engelland mit Fleiß nach, was für Sorten vom Grase am vortheilhaftesten in der Haushaltung sind, und ziehet davon in Menge Saamen an, der denn ausgesäet wird; Eine Vorsicht, die wir billig nachmachen sollen.

34) Man soll einen zur Wiese bestimten Ort nicht allein mit Grassaamen besäen, sondern auch mit dem gewöhnlichen rothen spanischen, oder weissen holländischen Klever. Jedoch so, daß ein jedes besonders gesäet werde, weil der Grassaamen leicht, der vom Klee aber schwer ist.

35) Wo man Mist in Ueberfluß hat, läßt man im Anfang des Winters kurzen Mist über die Wiesen, die aber nicht den Ueberschwemmungen ausgesetzt seyn dürfen, ausstreuen; da denn die beste Nahrung daraus den Winter über in den Anger ziehet: Im Frühjahr wird der Mist abgeharket und weggefahren.

36) Stroh von alten wohl durchgeräucherten Tächern, wenn es auf gleiche Weise vor Winters ausgestreuet und im Frühjahr weggebracht wird, ist fast von noch bessern Nutzen.

37)

37) Man schlägt auch wol die Schaafhürden auf die Wiesen, da denn nicht allein die Düngung von den Schaafen Vortheil schaffet, sondern auch, daß sie den Boden recht vest treten.

38) In Franken hat man, wenn die Wiesen zwar nahe an den Flüssen, aber doch zum Ueberschwemmen zu hoch liegen, mit grossem Nutzen in den Flüssen grosse Wasser- und Schöpfräder angelegt, welche das Wasser in die Höhe heben, und durch Rennen auf die Wiesen leiten.

Ist eine Wiese nun in gehörigem Stande, so komt es darauf an, wie man sie am besten nutzet?

Man nutzet sie aber auf dreyerley Art:

1) Daß man sie mit Vieh betreibet, welches das Gras abfrißt.

2) Daß man das Gras abmehet, und grün mit dem Vieh verfuttert.

3) Daß man das Gras trocknet und zu Heu macht.

Einige Wiesen können ihrer Lage oder Entfernung wegen nicht mit Vieh betrieben, und nicht anders als zu Heu genutzet werden. Andere würden sich zum Mehen gar nicht schicken; und wieder andere können nach Belieben gehütet oder gemehet werden. Bey letztern beruhet es nun auf eine kluge Wahl, ob man sie auf die eine oder andere Weise am besten nützen könne? Im Fall man sie mit Vieh betreiben will oder soll, ist wieder sorgfältig zu überlegen, welche Weyde sich am besten für das milchende Hornvieh schicke. Welche hingegen stark genug sey, um Ochsen oder Hämel darauf fett zu machen, und welche man für güstes Vieh behalten soll, desgleichen ob eine oder die andere annoch eine gewisse Anzahl Pferde ernähren könne, oder überhaupt mit mehrerm Vortheile mit Fohlens betrieben werden mögte?

Schaafe aber und Gänse, am wenigsten Schweine, dürfen gar nicht auf gute Weyden neben ander Vieh getrieben werden.

Die erstern fressen das frisch und kurz von andern Vieh abgefressene Gras noch kürzer ab, und ziehen die Keimen aus der Erde; hindern also dem Wachsthum. Die Gänse reissen gleichfals die kurzen Keimen aus der Erde, und ihr heisser Koth verbrennet die Wurzel als ein Gift. Der Schweinemist ist, wenn sie auch nicht wühlen, dem andern Vieh ein Eckel. Pferde fressen hingegen das lange Gras und die geilen Bülte, die kein Kuhvieh berühret.

Eine Hauptvorsicht ist, daß ein Haushälter seine Weyden zu Anfang nicht zu früh, und nicht zu stark betreibet, sonst wird das Gras zu stark angegriffen und verlieret seinen Trieb, sonderlich, wenn die mindeste Dürre einfällt.

Ist in der Mitte des Sommers Gras übrig, so kan man allezeit Vieh nachtreiben, nicht aber, wenn mehr Vieh als Weyde ist, Gras wachsen machen.

Die Wiesen, welche sodann gemehet werden, muß ein jeder Hauswirth kennen, ob sie fettes oder magers; süsses oder saures; starkes oder schwaches Gras bringen. Mithin, ob das Heu sich für die Pferde, Kühe oder Schaafe schicke.

Es ist eine üble Wirthschaft, wenn man fettes Gras, womit man Vieh mästen kan, denen Pferden giebt, welche sich daran krank und blind fressen. Eine nicht geringere Verschwendung ist, wenn man mageres saures Gras, das den Pferden dienlich ist, den Schaafen giebt, die es unter die Füsse treten, da es den Pferden ein gesundes Futter seyn würde.

Es ist weiter zu überlegen, ob eine Wiese zwey

oder dreymal gemehet werden könne, oder ob zuträglicher sey, sie nur einmal zu mehen, und lieber länger mit Vieh im Frühjahr zu betreiben. Jene nennet man zweyschürig; letztere aber einschürig; Man pfleget zu tadeln, wenn dergleichen einschürige Wiesen anfangs abgehütet werden. Der Mangel der Weyden nöthiget aber oft dazu, damit indessen das Gras von den rechten Weyden erst besser erhärte und heran wachse; das veste Treten des Viehes, und der Dünger schaffen auch, daß dergleichen Wiesen in der einen Schur mehr Heu geben, als man sonsten kaum in zweymalen geerntet haben würde.

Hat man ausgemacht, welche Wiesen sich für jede Art von Vieh schicke, so muß man weiter wissen, wie viel Fuder Heu oder Grummet für jede Sorte zur Ausfutterung nöthig sey, und darnach das geerntete vertheilen; bleibt sodann noch Heu übrig, so ist ein weiterer Ueberschlag zu machen, ob solches mit Vortheil zu Gelde gemacht werden kan, oder ob man mehr Vieh anschaffen, oder in die Futterung nehmen soll? Hat man Gelegenheit, fremd Vieh in die Futterung zu nehmen, so gewinnet man den Mist: Futtert man sein Hornvieh gut mit Heu, so erhält man schwerere, besser zu verkaufende Ochsen, und die milchende Kühe, wenn sie bey Fleisch auf die Weyde kommen, geben desto mehr Milch. Bey den Schaafen pflegt die Wolle das daran gewandte Futter reichlich zu belohnen. Daher wird ein guter Haushälter nicht leicht zum Verkauf schreiten, bis er nicht sein Vieh hinlänglich versorget hat und versichert ist, daß er bey dem strengsten und lange anhaltenden Winter dennoch mit seinem Vorrath auslangen könne.

Claudite riuulos pueri, sat prata biberunt.

VI.

Etwas

von künstlichen Wiesen

und

Futterkräutern.

* * *

On ſait aſſez combien les coutumes & les préjugés divers, dont le peuple de tous les pays eſt imbu, ſont difficiles a détruire.

Pattullo.

Etwas von künstlichen Wiesen und Futterkräutern.

§. 1.

Da ich eben von dem Bau und der Verbesserung der Wiesen gehandelt habe, so muß um so eher etwas von Anlegung künstlicher Wiesen und dem Anbau der Futterkräuter erwehnen, als in allen Haushaltsbüchern weitläuftig davon gehandelt zu werden pfleget, und in den künstlichen Wiesen ein Hauptvortheil gesucht wird.

Ich verspare aber billig eine ausführliche Abhandlung davon, da die neue Landwirthschafts-Gesellschaft diese Materie mit zu ihrem Vorwurfe genommen hat, und von den Bemühungen vieler eher etwas vollständiges zu hoffen ist: derowegen werde nur kurz derer aus eigener Erfahrung gemachten Anmerkungen und Regeln, welche ich denen unter mir stehenden Haushältern vorschreibe, erwehnen. Ich gebe solche noch nicht für allgemeine Gesetze aus, sondern wünsche vielmehr, daß andere mehrere Versuche anstellen und mich eines bessern belehren mögen, wenn etwan zu sehr für die angenommene Gewohnheit eingenommen seyn mögte.

§. 2.

Erste Regel: „Der grosse rothe Wiesen-
„klee oder spanische Klee, *Trifolium pratense*
„*purpureum* C. B. ist in diesen Gegenden das vor-
„züglichste Futterkraut, welches die mehrsten der
„übrigen, wo nicht alle, entbehrlich macht."

Man nennet ihn nach unserer Mundart schlecht-weg Klever; ich werde daher diese Benennung beybehalten; und gebe diesem Klever um deswillen den Vorzug:

1) Er komt in jedem Boden fort.
2) Man gelanget am wolfeilsten dazu.
3) Er erfordert keine mühsame Beackerung und Wartung.
4) Er ist beständig.
5) Er verdirbt das Land nicht.
6) Er liefert gutes, fettes und reichliches Futter.

§. 3.

Zwote Regel: „Der Klever komt in je-
„dem Boden fort."

Es ist sehr natürlich, daß derselbe in fettem Lande besser und stärker wächset; Allein er nimt auch in ziemlich schlechtem Boden vorlieb, wenn das Feld nur nicht zu naß, und insonderheit des Winters nicht unter Wasser stehet.

In schlechterm Lande wird dieser Klever allemal bessere Art haben und stärker aufkommen, als ein anderes Futterkraut.

Er wächset im magern Sande, wenn solcher gut verarbeitet und gedünget worden; Ich baue ihn mit grossem Nutzen im kalten Leimboden, und habe ihn mit Verwunderung im abgewichenen 1763ten Jahr

nach einem ausgestandenen harten und anhaltenden Frost auf der Spitze des höchsten Berges in meiner Nachbarschaft, der hohe Asch genant, neben Alverdissen freudig wachsen sehen; welcher Berg oft schon um Michaelis und bis nach Pfingsten mit Schnee bedeckt ist, und gar schlechten steinigten Mergelboden hat, alwo man also nimmer Klever gesucht hätte. *)

*) Eben jetzo, da dieses schrieb, am 3ten October 1764 war er noch von dem am 1ten October vorher in dieser Gegend gefallenen ausserordentlichen Schnee weiß, da der Schnee im Grunde gleich schmolz.

§. 4.

Dritte Regel: „Man gelanget am wol„feilsten dazu.“

Auf einen Kalenbergischen Morgen werden ohngefehr 6 Pfund Saamen gehören; jedes Pfund kauft man um 4 Mariengroschen, diese Anlage ist nicht sehr groß. Miller räth, man solle gelben glänzenden Saamen, der etwas in das bräunliche falle, wählen, der schwarze sey untauglich. Man darf mit der Saat nicht zu sparsam seyn, sonst erhält das Gras zu viel Luft. Man säet neben dem Klever gemeiniglich noch zwey bis drey Himbten Gersten, oder Gersten und Hafern zugleich; da aber solcher besonders genutzet wird, (§. 10.) so kan man diese Einsaat eigentlich bey der Kleversaat nicht mit in Anschlag bringen.

Jenes zugleich neben dem Klever gesäete Korn beschützet die zarten Kleverpflanzen; sie bestauden sich besser darunter; das Unkraut wird dadurch behindert; und die nachher verfaulende Wurzeln dienen dem Klever zum Dünger.

§. 5.

**Vierte Regel: „Der Klever erfordert kei-
„ne mühsame Beackerung oder Wartung."**

Wenn man Esparcette anziehen will, so muß das Land vorher sorgfältig bearbeitet und vom Unkraut gereiniget, auch die ersten beyden Jahre, so bald sich fremde Kräuter zeigen, ausgejätet und aufgelockert werden: Alles dieses hat man beym Klever nicht nöthig; das Land wird im Frühjahr als zur Gerstensaat beackert und mäßig bedünget; man säet sodann so bald wie möglich die Gerste oder ein Mengkorn von Gersten und Hafern aus, lässet solches unter- und das Land eben eggen; säet darauf den feinen Kleversaamen (S. erstes Stück S. 161, §. 92.) ziehet mit einer leichten Egge nochmal drüber her, und walzet das Land zu.

Wenn die Gerste groß genug ist, so futtert man solche grün ab, oder lässet sie auch wol erst zur Reife kommen; In jenem Falle kan man den Klever im Herbst schon zum zweytenmal mehen; Läßt man aber das Korn bis zur Reife wachsen, so pflegt er sich erst im andern Frühjahr recht zu zeigen.

Wenn der Klever irgend Art hat, so erstickt und unterdrückt er alle Arten von Unkraut; breitet sich platt auf der Erde aus; überziehet das ganze Feld, und läßt nichts neben sich aufkommen.

Man hat derowegen in der Folge keine weitere Wartung dabey nöthig, als daß man zu Anfange des Winters kurzen Mist darauf fähret; solchen dünne ausstreuet; und des Winters über liegen, im andern Frühjahr aber das etwan übrige Stroh abharken und wegfahren läßt.

§. 6.

§. 6.

Fünfte Regel: „Der Klever ist beständig."

Wenn der Klever einmal Wurzeln gefaßt hat, so ist nicht zu befürchten, daß er wieder ausgeht, wie bey andern Futterkräutern gar zu leicht geschiehet. Die Kälte schadet ihm, zumal wenn er mit Mist bedeckt ist (§. 5.) gar nicht; sie müßte denn ausserordentlich strenge und anhaltend seyn. Sein größter Feind ist die Näsſe, welche den andern Futterkräutern fast noch nachtheiliger ist.

Hat man auch das Unglück, daß die Mäuse sich auf ein Kleverfeld einnisten, so können solche eine ganze Flage zu Grunde richten, sie fressen die Pflanze bis an die Wurzel ab; folgt eine Näsſe darauf, so schlägt eine Fäulnis dazu, und die Wurzel treibt nicht wieder aus.

Eigentlich dauret der Klever nur 3 Jahr, und in diesem Stück hätten die Esparcette und Luzerne etwas voraus, als deren Dauer einige auf zwölf und mehr Jahre setzen wollen.

Wenn der Klever guten Boden und einen starken Stengel hat, auch des Winters gut in Acht genommen worden, kan er zu Zeiten noch im vierten Jahr brauchbar bleiben; Nach dem dritten Jahr aber stirbt die Wurzel ab, und es ist dem Lande mehr zuträglich, wenn man es nicht länger unbearbeitet liegen läßt. Im vierten Jahr pflegen die Unkräuter Ueberhand zu nehmen, und man kan das Land nachher nicht so leicht wieder mürbe und arthaft machen.

§. 7.

Sechste Regel: „Er verdirbt das Land „nicht."

Andere Kräuter pflegen das Land zu verderben, und unrein, steif und unartig zu machen. Der Klever erhält aber das Erdreich locker und rein; giebt ihm auch, wenn die Wurzeln verfaulen, eine Fettigkeit oder Kleber (Gluten). Daher pflegt auf dem Lande, welches Klever getragen hat, vorzüglich gutes Korn zu wachsen.

§. 8.

Siebente Regel: „Der Klever liefert gu„tes, fettes und reichliches Futter.“

Wenn er rechte Art hat, so steht Stengel an Stengel; jeder Stengel sitzt voller Laub und Blüte; die Stengel selbst sind voller nahrhaften Saft, und haben Steifigkeit genug, um aufrecht stehen zu bleiben, da die Esparcette sich platt an die Erde leget. Man bemerket, ob er rechte Art hat, wenn die Blätter dunkel schwarzgrün von Farbe sind. Er muß vornemlich die erstenmale über zwey bis drey Schuh hoch wachsen, und man mehet ihn in einem Sommer dreymal; ja in gutem Erdboden wol gar zum viertenmal.

Zum Trocknen schickt er sich nicht so gut, weil er gar zu viel Saft und Fettigkeit hat, also schwerlich trocknet, sich leicht brennet, und endlich, wenn der Saft verzehrt ist, gewaltig eintrocknet: man kan ihn jedoch, wenn man zu viel davon hat, trocknen, sonderlich von der dritten oder zweyten Math, welche nicht so saftig wie die erste sind.

Wenn sich der Klever auf den Wiesen unter anderm Grase findet, giebt er ein vorzüglich gutes Heu, weil er neben andern Kräutern nicht so geil und saftig ist.

Dieser gemeine Wiesenklee wird ohne Ursache von jenem zahmen Klee als eine zwote Art unterschieden.

§. 9.

§. 9.

Achte Regel: „Man kan ihn für allerley „Vieh gebrauchen."

Dem Hornvieh bekomt er am besten. Man mästet in Franken die schwersten Ochsen mit blossem Klever.

Man kan auch Pferde damit futtern, wenn er nicht zu geil ist, und mit anderer Futterung vermischt gegeben wird: Es muß aber vorsichtig damit umgegangen werden, und sie müssen schwere Arbeit verrichten, sonst trit er ins Blut, erhitzet solches, und es folgen Blindheit und andere böse Zufälle.

Schweine sollen sich sehr gut damit fett machen und futtern lassen, wenn man ihn auf einer Schneidelade klein schneidet und so vorwirft.

Partullo giebt eine Berechnung, wie hoch man den Klever nutzen könne, wenn man trächtige Schweinsmütter damit futtere.

§. 10.

Neunte Regel: „Der Klever muß behut„sam gefuttert werden."

Diese Regel ist insonderheit zu beobachten in geilem, fettem Boden, und wenn der Klever noch jung ist; so bald er in Blüte steht, schadet er nicht mehr so viel. Er wird auch alsdenn nur schädlich, wenn man das Vieh, nachdem es davon gefressen hat, gleich saufen läßt.

Man muß sich auch hüten, daß der Klever, wenn er gemehet worden und auf einem Haufen liegt, nicht in Hitze gerathe.

Hier zu Lande erinnere ich mich nicht, gehört zu haben, daß das Kleverfuttern beym Hornvieh böse

Zufälle zuwege gebracht habe, aber in Franken habe es gesehen; der Klever trit ins Blut, erhitzet solches, und bringt es in die stärkste Wallung; die Hitze verursacht zugleich Blähungen und eine Verstopfung; der Mist beym Vieh brennet sich zu einer harten schwarzen vesten Masse, und läßt den Blähungen keinen Ausgang; daher schwillet das Vieh in einer Geschwindigkeit zu einer unglaublichen Dicke auf, und zerplazzet, wenn ihm nicht die schleunigste Hülfe geleistet wird. Man nennet solches dort **auflaufen**, und es geräth das ganze Haus in Bewegung, wenn von dem dortigen grossen schweren Vieh ein Stück aufläuft. Man umwindet dasselbe mit grossen Laken, um das weitere Auffschwillen zu hindern, und es muß ihm von hinten zu mit der Hand Hülfe gegeben, der verhärtete Mist herausgebracht, und den Blähungen Luft gemacht werden, die denn in grosser Menge weggehen.

Den Kälbern dienet der Klever auch nicht, weil er zu hitzig ist, und sie sich leicht verfangen.

Daß man ihn mit Pferden behutsam futtern soll, ist schon (§. 9.) erwehnet worden.

Ueberhaupt ist am sichersten, wenn man den Klever nicht anders als mit Gras oder Mengfutter vermischt vorgiebt.

§. 11.

Zehnte Regel: „Man thut wohl, neben „dem Klever auch Mangfutter zu säen."

Wir nennen **Mangfutter** eine Vermischung von Gersten, Hafern und etwas Erbsen, welche unter einander ausgesäet werden, um die Frucht, wenn sie eben in Aehren schiesset, grün abzumehen und mit dem Vieh zu verfuttern.

Es

Es pflegt dergleichen Mangfutter in dieser kältern Gegend eher brauchbar zu werden, als der Klever, und man kan, wenn das abmehen zum erstenmal nicht zu spät geschiehet, solches noch zum zweytenmal mehen.

Da der Klever nur drey Jahr dauret (§. 6.), und unter andern Korn ausgesäet werden muß (§. 4.), so richtet ein Haushälter es so ein, daß er alle Jahr eine neue Flage mit Klever bestellet; von dieser nutzet er zweymal das Mangfutter, und kan im Herbst, wenn der Sommer nicht zu trocken ist, den Klever noch wol zum drittenmal mehen.

Im folgenden Jahr hat er sodann von zwo Flagen den Klever zu genieſſen; als von der einen zum ersten, und von der andern zum letztenmal; mit solchen futtert er denn zwischen durch das auf der dritten Flage frisch ausgesäete Mangfutter.

§. 12.

Eilfte Regel: „Wer die Esparcette, (*Hedysarum onobrychis* Linn. Franz. *Sainfoin.* „Engl. *Coak's Head*,) mit Nutzen anbauen „will, muß vorzüglich guten Grund und Boden „haben.“

Es ist nicht genug, daß die Oberfläche des Landes gut und arthaft ist, sondern das Erdreich muß auf eine Tiefe von zwey bis drey Schuh locker und fruchtbar seyn; denn so tief, ja noch tiefer wachsen die Wurzeln von dieser Pflanze unter sich, und wenn sie in solcher Tiefe eine Lage von schlechtem, ihrer Nahrung nicht gemässen Boden finden, oder es steht im Grunde Wasser, so ersterben sie.

Wenn einige behaupten, die Esparcette wachse auch in magern Boden, so ist solches zu verstehen, wenn die

die Oberfläche gleich schlecht, und der Grund auf eine hinlängliche Tiefe nur fruchtbar ist, so trägt der Boden Esparcette.

Gleiche Bewandnis hat es, wenn man sagt, sie wachse in steinigten Boden, nemlich, wenn die zwischen den Steinen befindliche Erde fruchtbar ist, und uns nur wegen der vermengten Steine schlecht zu seyn anscheinet; Denn, daß sie nicht in jedem steinigten Erdreiche fortkomme, davon habe ich und andere Proben gemacht.

Patrullo behauptet zwar, die Esparcette wachse in schlechtern Boden besser als der Klever; Versuche werden aber das Gegentheil lehren.

Im XVIII. Stück der Oeconomischen Nachrichten S. 774. lieset man Nachricht von einem Haushälter, der vierzig Jahr lang mit der Esparcette Versuche angestellet hat, aber vergebens. Ich kan aus eigener fast dreyßigjähriger Erfahrung ein gleiches behaupten, und weiß viele, die ihre an solche vergebens gemachte Versuche gewandte Kosten sehr bereueten; zumal, wenn sie zusammen rechneten, was ihnen das, in den ersten beyden Jahren angewandte, Jätelohn kostete. Noch zur Zeit ist mir aber kein einziges Exempel bekant, da der Anbau der Esparcette in der Folge gut von statten gegangen wäre, wenn man sich auch gleich in den ersten Jahren die vortheilhaftesten Vorstellungen davon gemacht hat. Dieses mag genug seyn, alle diejenigen, welche weitere Versuche damit anstellen wollen, zu warnen, daß sie solche sehr im Kleinen, und ohne Anwendung vieler Kosten anfangen.

Der Herr Reichart hat in seinem Land- und Gartenschatze sowol von dieser Esparcette, als der folgenden

den Lüzerne, auch dem vorigen Klee die besten Abzeichnungen gegeben.

§. 13.

Zwölfte Regel: „Die Lüzerne (*Medica-*
„*go satiua* Linn.; *Fœnum burgundicum* Lobel.
„Franz. *Le grand Trefle, La Luserne*; Engl. *Medik*)
„scheinet einen Vorzug zu verdienen vor der Espar-
„cette.“

Die Lüzerne ist nicht so weichlich; mehr beständig; treibt mehr Stengel; erfordert nicht so viel Wartung; läßt sich vom Unkraut und der Nässe nicht so leicht ersticken; und treibt die Wurzeln nicht so tief in die Erde.

Allemal aber sind die Stengel davon dünner und magerer, das Laub und die Blüte auch kleiner, als die vom Klever, und ich sehe noch zur Zeit keinen Grund, der uns bewegen könte, statt Klever Lüzerne zu bauen. Es wäre denn, daß man diese besser zu Heu trocknen kan, und daß sie länger als drey Jahre ausdauret. Ich wiederhole also die Warnung, welche eben gethan habe (§. 12.), weitere Versuche nur im Kleinen anzustellen; wenn gleich Pattullo und andere berechnen, daß ein mit Lüzerne besäeter Morgen besser sey, als drey bis vier Morgen des besten Wiesenwachses.

Wer mehr davon nachlesen will, findet ausführliche Nachricht in den Oeconomischen Nachrichten im XIV. St. S. 128, XVIII. S. 781, XXXVII. S. 30, CXV. S. 295, CXXXVII. S. 355.

§. 14.

Dreyzehnte Regel: Das englische Raygras *Lolium perenne*. Linn. bey uns auch wol

Lülch

Lülch oder Graslauch genant) verdienet keinen Platz unter den Futterkräutern.

Es ist dies ein niedriges, schmale, kleine Blätter habendes Gras; welches nur feine Stengel ein bis anderthalb Schuh hoch treibt, und bey uns fast aller Orten wächset, aber nur unter die schlechten, nicht zu nutzenden Gräser zu rechnen ist.

Es hat sich dadurch in Engelland bekant gemacht, weil es in dem allerschlechtesten Boden wächset; wir finden es auch auf Wegen, wo alle übrige Pflanzen zertreten werden, und nicht fortkommen.

Man hat also in Engelland recht unfruchtbare Heyden damit besäet, und sich darauf gefreuet, an einem Orte, wo sonst nichts wuchs, nun so viel Fuder Gras oder Heu zu ernten. Es würden aber daselbst andere, mehr nutzbare Gräser eben so gut und vielleicht besser fortgekommen seyn.

Ich spreche diesem Raygrase um deswillen einen Platz unter den Futterkräutern ab, weil es kein Vieh grün frißt: Sogar habe bemerkt, daß die Hirsche es in meinem Thiergarten ohnberührt lassen, denen die Nahrung sonst zu Zeiten sehr fehlet.

Blos im Frühjahr, ehe es einen Halmen treibt, fressen die Schaafe die zarten Blätter wol ab; Sobald die Pflanze aber Halmen hat, berühret sie, so viel ich wahrnehmen können, kein Vieh.

Dies Gras nutzet also blos zum Heumachen, und man muß sich in Acht nehmen, es ja zu mehen, wenn die Stengel eben anfangen Blüte zu zeigen, sonst wird das Gras zu hart, und auch nicht mal im Heu vom Vieh gefressen, wie denn das Heu nicht wol weiter, als mit den Pferden zu verfuttern seyn wird.

Ich

Ich folgere daraus, daß nichts den Anbau des Raygrases rechtfertigen könne, als wenn man einen ganz sterilen Acker hat, der gar kein ander Gras hervorbringen will, alwo also doch besser ist, etwas grünes zu haben, als einen ganz entblößten Boden zu behalten. Die Verfasser der Agronomie nennen dieses *Chiendent.* ou *fausse Yvraye.* Im deutschen nennen es einige Dinckelspelzen; Dort; St.Petershorn; Wilrdinckel; Roth = Wild = Hafern; Taubenkorn; Maushafern; Mausgersten.

Einen bestimten Namen führt es aber bey mir unter dem gemeinen Manne nicht.

Da ich unter andern aus dem 79ten Stück des Hannoverschen Magazins vom gegenwärtigen 1764 Jahre, S. 1260 sehe, daß einige so gar zweifelhaft wegen dieses Raygrases und dessen Geschlechts seyn können; so will eine kurze Beschreibung beyfügen, wie sie der Herr von Haller und andere gegeben haben, und wie ich solche der Pflanze gemäß befinde.

Die **Wurzel** ist fein, haricht, weis, Hande lang, und schlägt umher weisse knotigte Ranken, die an jedem Knie wieder einwurzeln und sich ausbreiten. (Radicibus oblongis, geniculatis, nodosis, candidis, repit.)

Der **Körper der Pflanze**: Aus der Wurzel treiben viele dünne Halme oder Quilstern; welche dichte durch einander wachsen, und etwan Schuh hoch werden, (Caules conferti nascuntur pedales.)

Die **Blätter** sind schmal, höchstens zwo Linien breit; an der Kante etwas scharf; gehen spitzig zu; Nimt man sie auf die Zunge, so spüret man, wie

wie scharf die ganze hintere Seite ist. (Folia oblonga juncea, duas lineas lata, dura, retroversu aspera, in acumen fastigiata.)

Die Blüte bestehet aus einer, an der Spitze des bis anderthalb Schuh langen Halmes, entstehenden Ähre, welche einen halben bis einen Schuh lang wird.

An beyden Seiten der Ähre wächset eins ums andere eine hohle Hülse oder Bälchlein aus; (Gluma multiflora, uniualuis, oblonga linearis, acuminata, rigidiuscula;)

In jeder dieser Hülsen sitzet gleichsam ein kleines Ähr, welches aus 7 bis 9 dichte neben einander, doch eins um ander zusammen gewachsenen Saamenkörnern besteht, die keine Spitzen haben. (Gluma flores distiche spicatos angulo cauli apprimens, spicæ sessiles, muticæ in eodem plano cum caule ponuntur.)

Der Saame ist klein und länglicht, an einer Seite rund, an der andern platt und etwas ausgehöhlet; (Semen oblongum hinc conuexum, inde sulcato-planum, compressum.)

Wer den bekanten so gehäßigen Twalg oder *Lolium temulentum* kennet, welcher unter dem Gersten zu wachsen pflegt, und unter das Malz oder Brotkorn in Menge genommen, gefährliche Krankheiten veranlassen soll, wird dieses Rangras auch bald kennen lernen, weil jenes davon vornemlich nur darin unterschieden ist, daß die grössere und mehr ründere Saamenkörner scharfe Spitzen haben: Sonst ist der Wachsthum von beyden gleich.

Die bemerkte Schärfe derer an sich trockenen und wenig Saft habenden Blätter ist vielleicht die Ursache,

che, daß das Vieh dieselben, wenn sie alt geworden, nicht gerne frißt. Wenn das Raygras rechte Art hat, so bestehen die kleinen Ähren aus 9 kleinen Nebenahrgen, (Spiculis) deren jede 9 bis 11 Körner enthält.

Eine Varietät habe gefunden, mit etwas längern und spitzern Nebenahren, deren jedes aus 11 Körnern bestand; vielleicht ist dies das Gramen loliaceum longiore spica, B. P.

Eine Abbildung vom Lülch oder Raygrase findet man beym Vaillant p. 80. T. XVII. fig. 3. und Morison T. III. p. 182. T. 2. fig. 2. auch in Bauhini Prodromo p. 17. Nr. 56.

Le Gentilhomme cultivateur giebt gleichfals im IX. Tom. Tab. 2. eine wiewol unvollkommene Zeichnung.

Man samlet es am besten an Wegen oder auf Viehweiden; weil das Vieh das Gras umher wegzufressen, die Ähren dieses Raygrases aber zurück zu lassen pflegt.

Vielleicht thue ich dieser Pflanze zu nahe, wenn ihr einen Platz unter den Futterkräutern abspreche; Ich habe aber zu Anfang bevorwortet, daß diese Regeln nur auf meine Gegenden gehen. Die abseiten der Landwirthschafts-Gesellschaft ferner damit anzustellende Versuche werden bestätigen, in wie weit recht oder unrecht habe, und ob diese Regel allgemein gelte.

§. 15.

Vierzehnte Regel: „Vor dem englischen „Raygrase hat das Habergras, *Avena elatior* „Linn. einen grossen Vorzug.“

Dieses Gras gehöret mit Recht unter die nutzbarsten Gräser, welches mit allem Fleisse auf den Wie-

sen stärker angebauet zu werden verdienet; weswegen es auch unter diesem Namen des Hafergrases von Kalm in dem IX Theile der schwedischen Abhandlungen S. 67 insbesondere angepriesen wird. Es wächset bey mir drey bis vier Schuh hoch; treibt aus einer Wurzel wol hundert Stengel neben einander; hat ein süsses Gras und einen ziemlich mehlreichen Saamen, der sich abschlüen und als Mannagrütze zur Speise nutzen läßet.

Die Wurzeln sind knollicht (Radices bulbosæ) und treiben viele kleine Haarwurzeln.

Die Ahren hangen Büschelweise mehr nach einer Seite.

Von den beyden kleinen neben einander sitzenden Hafern ähnlichen Saamenkörnern hat das eine, eine eben so scharfe und in der Mitte mit einem Knie gebogene, aus der Mitte des Saamenkorns an der Seite heraustretende spitzige Nadel oder Granne (aristam) wie der wilde oder rauhe Hafer, das andere Korn aber ist glat und ohne dergleichen Granne. Hieran lässet sich dies Gras von den ähnlichen am besten mit unterscheiden.

In Bauhini Prodromo p. 3. findet man davon eine Abbildung, desgleichen beym Scheuchzer p. 239. und Morison T. III. p. 214. S. 8. T. VII. f. 37.

Es giebt eigentlich nach der Linneischen Beschreibung von diesem Grase zweyerley Varietäten; An der einen ist das mit einer Granne oder arista versehene, und nur männliche Blüten enthaltende Korn taub; an der andern, die ich eigentlich vor mir, und hin und wieder in Wiesen gesamlet habe, sind beyde Körner fruchtbar.

Dieses

Dieses Hafergras wird von einigen, als dem Abte Miroudor in dessen besondern vom Raygrase herausgegebenen Traktate, wovon 1763 zu Carlsruhe eine Uebersetzung heraus kam, auch Raygras genennet; dem andere, als Bernhard, Rheinhard gefolget sind. Aus dem von ihnen dieser Pflanze unter dem Namen des Raygrases mit Recht beygelegten Ruhme, ist vermuthlich die vortheilhafte Vorstellung entstanden, welche man sich vom Raygrase überhaupt machet.

Die Verfasser der Agronomie scheinen ihrer Sache nicht recht gewis zu seyn; sie legen diesem Hafergrase, so wie Le Gentilhomme cultivateur den Namen Fromental bey: nennen aber auch das unten §. 16. zu erwehnende Gramen secalinum so, und machen wieder von diesen zweyerley Arten, davon sie die eine *Fromental* ou *faux seigle*; die andere aber Faux seigle ou Pomelle nennen, da nach dem Centilhomme cultivateur Fromental und Faux seigle gleich geltende Namen sind.

§. 16.

Funfzehnte Regel: „Wer Versuche mit „englischen Futterkräutern machen will, lasse sich „ja den Saamen nur in kleiner Dose kommen.“

Denn er wird gemeiniglich die daran gewandte Kosten und Mühe bereuen. Die Engeländer wenden zwar sehr vielen Fleis und Mühe an, um die besten Futterkräuter und nutzbarsten Gräser auszuforschen, und die neu errichtete Society of Arts and sciences hat verschiedene Grassorten vermittelst darauf gesetzter Preise zu weitern Versuchen anempfohlen: als *Vernal*; *Meadow Fox Tail*; *Fine Bent*;

Annual Poa; Commun and Great Poas; Meadow Fescue; Scheeps Fescue; Yellow-Oat; Crested Dogs Tail. Es sind aber dies keine neue, sondern ganz bekante, und bey uns aller Orten anzutreffende Arten; Wer also Lust hat, kan bey sich selber von den besten Grasarten, wenn sie reif sind, Saamen samlen, jede besonders aussäen, und alsdenn den Saamen zu weitern Versuchen ins Grosse aufheben, ohne daß es ihm weiter was kostet. Mir komt es so vor, daß diejenigen, welche mit dergleichen Saamen handeln, unsere Leichtgläubigkeit, und das Zutrauen, welches wir in alle dasjenige, was fremd und insonderheit englisch oder französisch heisset, setzen, oft misbrauchen; Sie ziehen von den bekantesten Kräutern Saamen, geben der Pflanze einen neuen anreizenden Namen, und verkaufen uns den Saamen theuer, den wir vor der Thür in Menge haben können.

Unter andern Saamen von Futterkräutern habe aus England erhalten:

1) White Dutch Clover, oder den gemeinen weissen oder holländischen Wiesenklee. *Trifolium repens* Linn. welcher zu bekant ist, um etwas davon weiter zu erwehnen, als daß, wo man eine Wiese anlegen, und Heusaamen ausstreuen will, nothwendig von diesem weissen Klee untermenget ausgesäet werden muß.

2) Hop Clover, oder den gelben Hopfenklee. *Trifolium procumbens* Linn. welcher häufig auf unserm Rocken-Stoppel zu wachsen pflegt, und keinen besondern Nutzen hat.

3) Burnet wood, oder die grosse Pimpernel, *Sanguisorba officinalis* Linn. welche wir in allen Küchengärten ziehen, und zum Kräutersalat nehmen; der Geschmack davon mag dem Vieh wol nicht weniger an-

angenehm seyn; Einen ganzen Acker aber damit zu bestellen, mögte jemand wol bereuen.

4) French-Honeysuccle, oder das *Hedysarum canadense triphyllum*, eine Pflanze, die man der Veränderung wegen wol in Blumengärten zu ziehen pfleget, die sich aber zur Futterung schlecht schicken dürfte.

5) Ryegras, oder Rockengras, *gramen secalinum & Secale sylueſtre* Mill. welches ein ziemlich gutes Gras, und nicht mit dem Riedgrafs oder Schilfe zu verwechseln ist. In der Agronomie heisset es *Fausse Pomelle*, auch *Faux seigle*.

6) Den *Cytisus*; *Medicago arborea* Linn. engl. *Moon-Tree-Foil*, wovon man im Miller unter dem Artikel von *Medicago* mehr nachlesen kan, wiewol unter dem erhaltenen Saamen auch Körner vom *Cytisus nigricans* Linn. vermischet waren.

Jetzt hat man in London zwo Grasarten, die als zwo neue, besonders nutzbare und erst aus Amerika hergeführte Pflanzen angepriesen werden.

Das eine davon wird *Timothy-gras* genant; der Ursprung des Namens ist mir unbekant; Es ist aber nichts anders, als das ganz gemeine *Phleum pratense* Linn. welches bey uns aller Orten gefunden wird, und sich dadurch kentlich macht, daß es den Saamen in runden, langen, dichten, cylindrischen Kolben träget, welche eine Aehnlichkeit mit einem Katzenschwanze oder mit der *Typha latifolia paluſtri* haben, daher Bauhinus dies Gras auch *Gramen typhoides maximum ſpica longiſſima* genant hat. Man soll, nach der in Engeland bekant gemachten Nachricht, in Amerika sehr viel darauf halten; Bey uns hat es keinen besondern Nutzen, und ich zähle es unter die, zwar leicht anzuziehende, aber am wenigsten brauchbare,

Gräser; der Saamen davon ist klein, und sitzet zwischen zwey oben in zwo Spitzen ausgehenden Bälglein.

Dem zweyten neuen amerikanischen Grase hat man den Namen von *Fowl meadow gras* gegeben, theils weil die Wasservögel, und insonderheit die wilden Enten den Saamen davon begierig fressen und suchen sollen (wie man denn auch glaubt, daß die Wasservögel den Saamen davon zuerst nach neu Engeland gebracht haben.) Theils weil dieses Gras vornemlich in niedrigen sumpfigten Wiesen wächset; Es ist eine Art von *Poa* Linn. und scheinet eine Amerika eigene Pflanze zu seyn; Ich würde es für die *Poa capillaris* Linn. halten; wenigstens komt es mit der Beschreibung des Ritter Linne und Gronovius überein, daß es eine Paniculam laxam, patentissimam, capillarem; spiculas ex flosculis 4, 5, siue 6 minimas, oblongas, & culmum ramosum hat; Nur finde unten an den Blättern nicht die von jenem bemerkte Haare. Eine Vergleichung mit der Abzeichnung, welche in Morif. Hist. T. III. p. 202. S. 8. T. VI. f. 33. befindlich ist, und die ich eben nicht bey der Hand habe, wird es klar machen.

Dieses Fowl-meadow-gras hat schmale Blätter, von einer angenehmen grünen Farbe, und dünne feine Halme, welche sich, wie andere in Sümpfen wachsende Gräser, bald nieder und an die Erde biegen; alsdenn aus jedem Knoten erst Wurzeln, denn frische Halme treiben. Eben deswegen aber scheinet dies Gras ohne Nutzen zu seyn; denn weil es sich plat an die Erde leget, kan es nicht gemehet werden, und die niederliegende Halme unterdrücken und ersticken das darunter stehende. Es mag also dasselbe gut seyn, um es in Sümpfen und Morästen auszusäen;

nicht

nicht aber, um es als ein Futterkraut auf einem Akker anzuziehen.

Der Saamen, den ich davon im Sande ausgesäet hatte, ist gar nicht geloffen. Es wird wol kein Freund von der Landwirthschaft die Namen von diesen Grassorten, und daß daraus in Engeland Werk gemacht werde, hören, daß er sich nicht davon zu haben wünschet, und, wenn er Gelegenheit hat, Saamen davon kommen läßt. Ich habe an dem ersten damit angestelleten Versuche genug.

§. 17.

Sechszehnte Regel: „Eines der brauchbarsten Futterkräuter bey uns ist der gemeine „braune Kohl; *Brassica satiua rubra aperta læuis. Moris.*“

Man bauet diesen braunen Kohl oder blauen Kohl bey uns in allen Gärten in Menge, vornemlich zur Küche; Es können aber auch nicht die Blätter allein, sondern die ganzen Stengel oder Strünke, wie wir sie nennen, vortreflich zur Futterung des Viehes gebraucht werden.

Der Ritter Linne weiß von diesem braunen Kohl nicht mal den bekanten weissen Kopfkohl, *Brassica capitata alba* B. P. zu unterscheiden, sondern siehet diesen als eine Spielart von jenem an, und begreifet alle unsere Kohlarten unter dem Namen *Brassica oleracea radice caulescente tereti carnosa.*

Wir haben unterdessen eben von dem braunen Kohle verschiedene Varietäten in unsern Gärten.

1) Der gemeineste, vornemlich sich zur Futterung schickende, wird unter dem Namen des hohen schlichten Pommerschen Kohls gefordert; und ist der

von Morison beschriebene *Brassica sativa rubra aperta lævis.* Er wächset fünf bis sechs Schuh hoch; hat eines starken Arms dicke Stengel, und treibt viele grosse dicke schlichte Blätter, die ich bey mir den Sommer über von Zeit zu Zeit abblaten, auf einen luftigen Boden ausbreiten, alsdenn trocknen, und zum Gebrauch auf den Winter aufheben lasse: Sie werden sodann klein geschnitten oder gestossen, gekochet, und dem milchenden Vieh vorgegeben, welches sich merklich davon in der Milch bessert. Sie haben den Vorzug, daß die Butter davon keinen Geschmack annimt.

Im Herbst, wenn der Frost angeht, schneidet man die Pflanze an der Erde ab; bindet sie in kleine Bündel; hänget sie an einem luftigen Ort, oder draussen an den Häusern, wo das Dach überstehet, auf; lässet sie trocknen; und verwahret sie den ganzen Winter über; da denn die halb verwelkten jüngern Blätter unter dem Namen des **trockenen Kohls** dem gemeinen Manne zur Speise dienen; die übrigen aber nebst den Strünken klein geschnitten, und, gleich vorerwehnten Blättern, dem Vieh gegeben werden.

Die zwote bey uns gemeineste Art ist der **krause braune Kohl** *Brassica fimbriata* B. P. seu *fabellica* Linn. dessen Saamen man unter dem Namen von **Braunschweigischen krausen Kohl** zu verschreiben pfleget. Er unterscheidet sich von jenem in seinen krausen mehr eingeschnittenen Blättern, welche nicht so groß noch fleischicht sind; der Strunk davon ist auch nicht so dick; wiewol, wenn er Art hat, von nemlicher Höhe. Die Blätter sind mit einem bläulichen Staube bedeckt, daher heißt er an einigen Orten **blauer Kohl.** Man kan ihn nicht so stark wie

jenen

jenen blaten, sonsten auf ähnliche Weise nutzen; Wenn der Winter nicht sehr kalt und anhaltend, und der Erdboden nicht naß und kaltgründig ist, so dauren beyde Arten manchmal des Winters im freyen Felde aus; treiben im Frühjahr von neuen, und können noch alsdenn abgeblatet und zur Speise oder Futterung gebraucht werden, man nennet es sodann Sprossenkohl; Am besten aber ist, wenn man sie im Herbst in Schutz bringet; welches man das Aufschneiden oder Aufhauen des Kohls nennet.

Der krause Kohl wird vornemlich in fettem, leimigten oder nassen kalten Boden; Jener schlichte aber in wärmern, sandigten Gegenden gebauet; hier findet der gemeine Mann auch diesen süsser und schmackhafter; und dort ziehet man den krausen Kohl vor.

Die übrigen Varietäten von diesem; als 3) der **bunte Plümayen Kohl** unterscheidet sich blos in der Farbe, welche zwischen dem rothen, weissen und grünen angenehm durch einander spielet: Er verdienet also mehr, der Schönheit und Veränderung, als des Nutzens wegen, angezogen zu werden.

4) Der **Federkohl** *Brassica tenuissime laciniata* J. B. hat ganz tief eingeschnittene Blätter, welche als von den Raupen zerfressen aussehen, *folia pinnatifida, pinnis linearibus.* Er verdienet nicht weiter, als um der Mannigfaltigkeit willen einen Platz im Garten.

5) Der **niedrige braune Kohl** *Brassica fimbriata pumila* B. P. welcher unter dem Namen von Bardowicker Kohl bey uns bekant ist, unterscheidet sich von dem krausen braunen Kohl darin, daß er nur niedrig an der Erde bleibt, und nicht über einen bis höchstens zwey Schuh hoch wird: Er ist sonst reich

von vielen krausen Blättern, oder hat, wie wir sagen, einen grossen Poll, von dessen Schwere er sich platt an die Erde zu legen pflegt, daher er, sonderlich in etwas trockenem Sandlande, den Winter über unter dem Schnee aushält; Man pflegt ihn einzeln zwischen die gelben Wurzeln oder andere Küchenkräuter zu säen, und des Winters über stehen zu lassen: Er wird zärter und angenehmer von Geschmack gehalten, als der grosse Kohl, bringt aber weniger zur Futterung.

6) Der grüne Kohl hat eben so krause Blätter *folia rugosa crispa*, als die zwote Art: die ganze Pflanze hat aber eine hellgrüne Farbe; Man hält diesen zur Speise gesunder und angenehmer: Er ist sonst weichlicher, also zur Futterung eben nicht zu gebrauchen.

Man kan den braunen Kohl zu aller Jahrszeit des Sommers über pflanzen, auch den Saamen davon leicht selber anziehen, oder aller Orten bekommen.

Man säet solchen so früh wie möglich, wenigstens einen Theil davon, und den andern etwas später zu verschiedenen Zeiten an einen etwas feuchten und schattigen Ort, weil sonst die Erdflöhe die zarten Pflanzen leicht abfressen.

So bald die ersten Pflanzen groß genug sind, versetzet man solche auf ein gut verarbeitetes und wohl gedüngetes Gartenfeld; so kan man bey vortheihafter Witterung binnen gar kurzer Zeit die untern Blätter bereits abblaten, wovon man die ersten, da sie noch zu zart sind, zur Speise zu gebrauchen pfleget.

So wie bey uns die Gartenerbsen reif sind, und die Felder frey kommen, werden dieselben sofort zur zwoten Ernte mit braunen Kohl bepflanzet; welcher, wenn

wenn das Land im Frühjahr stark gedünget worden, bald genug anwächset. So bald die untern Blätter etwas welk oder gelblich werden, bricht man solche ab.

Zu Anfange, und wenn man es noch nicht wagen will, an dem schwachen Strunke abzublaten, fasset man den ganzen Poll in die Hand, und schneidet, was man von den äussern Blättern gefasset hat, zwischen der Hand und über den mittelsten jüngern Blättern, oder dem Herzpolle weg, ohne diesen zu beschädigen.

Wer ein Beet mit braunen Kohl durch Abblaten recht zu nutzen weiß, kan den Sommer über, alle Tage eine ziemliche Menge Futterung davon nehmen.

Er wächset am besten, wenn das Land mit Schwemist gedünget worden.

§. 18.

Man kan auch den weissen Kopfkohl, *Brassica capitata alba* C. B. zur Futterung nutzen.

Wenn derselbe sich zu Köpfen schließt, so kan man die untern gelb werdenden Blätter eben wie beym braunen Kohl abnehmen; Man muß sich aber in acht nehmen, daß solches nicht zu früh geschiehet, auch daß man nicht zu viel Blätter wegnehme, sonst wird das Schliessen gehindert, und der Wachsthum gehemmet.

In Franken samlet man sorgfältig, wenn der weisse Kohl, oder wie man dort sagt, das weisse Kraut aufgehauen wird, alle abfallende Blätter nebst den Strünken auf. Stampfet solche in grosse weite Wannen oder Bütten; Streuet etwas Salz darzwischen; Bedecket oben das Kraut mit Brettern und Steinen, daß es nicht in die Höhe treten kan: Giesset Wasser darüber her, daß das in Gährung gera-

then

thende Kraut durchaus davon bedeckt werde; und läßt sodann die Bütten bis in den Winter stehen; da man denn die Blätter, wie beym braunen Kohl gelehret worden, nach gerade heraus nimt, klein stampfet, und warm gemacht täglich dem milchenden Vieh ein Futter davon giebet.

Ich habe solches mit Nutzen nachgemacht: Man nennet diesen Abfall von Blättern die Schlübke.

§. 19.

Unter die hiesigen Futterkräuter sind auch die Rüben, *Brassica Napus* Linn. zu zählen.

Man hat deren verschiedene Arten; Insonderheit sind die grossen rothköpfigten Wasserrüben zur Futterung am besten; weil sie am größten werden, und jede Rübe, wenn sie Art haben, einige Pfund wieget. Es ist eine grosse runde Rübe, welche oben, so weit sie aus der Erde stehet, sich roth färbet; *Rapa satiua rotunda radice punicea* B. P.

Man nutzet nicht allein die Rübe, sondern auch das Kraut zur Futterung, und kan die kleinen Rüben nebst dem Kraut auf gleiche Art, wie vom weissen Kohl gelehret worden, im Herbst mit Wasser einmachen, und zum Gebrauch auf den Winter aufheben.

Man besäet daher in Franken einen grossen Theil des Rockenfeldes zur Sömmerung mit Rüben. (S. 1tes Stück S. 179. §. 112.)

Ich lasse, wenn die Rüben aufgezogen worden, (die in Menge ins Feld gesäet werden) alle diejenige, die zum Verspeisen zu klein sind, besonders aufheben, und entweder auf gleiche Art einmachen, oder in tiefe Gruben einpacken, wo sie sich bis ins Frühjahr sehr gut halten.

Von

Von dem Rübekraute nimt die Milch sofort einen starken unangenehmen Geschmack an. Es ist bekant, was in Engeland für Wesens aus den Rüben unter dem Namen von *Turneps* gemacht wird.

§. 20.

Man braucht auch die gelben Wurzeln; Möhren; oder gelbe Rüben *Daucus Carotta* Linn. zur Futterung.

Sie geben viel Milch und gelbe Butter, und man kann diejenigen, welche man nicht zur Speise gebraucht, mit Nutzen dem Vieh geben; Sie aber als ein Futterkraut anzuziehen, dazu sind sie nicht austräglich genug.

Ueberhaupt ist noch als eine Regel anzumerken: „daß wenn man das abgeschnittene Laub von den gel„ben Wurzeln und Rüben, auch die Kohlblätter zur „Futterung aufheben will, solche ja nicht dicht auf „einen Haufen geleget werden dürfen, weil sie sich „sonst brennen, und sodann vom Vieh nicht mehr „gefressen werden, auch schädlich sind.“

Die Kartuffeln *Solanum tuberosum esculentum*, frißt das Vieh ebenfals gern, sie verdienen aber eher einen Platz unter denen, den Menschen zur Speise dienenden Küchenkräutern.

§. 21.

Zu weitern Versuchen muß meinen Landsleuten und Lesern die grosse Mangold Rübe, *Beta Sylueſtris radice crassa* empfehlen.

Sie wird in verschiedenen Gegenden stark angebauet, und als ein sehr nutzbares Futterkraut angepriesen.

Im

Im Würzburgischen Röhegebürge, in der Unterpfalz und dem Odewald führet sie den Namen Runkel; am Rhein wird sie Raunschen; im Darmstädtischen Dickwurzel oder Dickrübe; und in Sachsen Rangers genant.

Der Herr von Gleichen genant Rußwurm giebt in seinen neuesten mikroscopischen Nachrichten Tab. VII. pag. 3. eine Abbildung von der Blume, nebst einer Beschreibung.

Im 151 Stück der Oekonomischen Nachrichten S. 483 wird angeführet, daß ihr Anbau in Thüringen mit Nutzen nachgemacht sey.

Im 69 Stück des Hannoverschen Magazins vom Jahre 1764 S. 1092 wird eine lesenswürdige Nachricht vom Anbau des Mangolds in der Schweitz mitgetheilet. Es geschiehet aber keine Erwähnung dabey, daß man auch die Wurzel davon gebrauche, sondern daß man blos die Pflanze durch abblaten nutze; denn sobald solche nur sechs Blätter habe, könne man schon die untersten beyden wegnehmen, und so fast alle 14 Tage fortfahren, die untersten Blätter abzubrechen, wenn man nur die drey oder vier mittelsten sitzen lasse.

Es ist zu vermuthen, daß diese Mangoldrübe auch bey uns, sonderlich im Göttingischen und in andern solchen Gegenden, wo auf eine ziemliche Tiefe fruchtbare Erde stehet, mit nicht wenigern Nutzen eingeführet und gemeiner gemacht werden kan.

Ich habe noch zur Zeit versäumet, selber Versuche damit anzustellen; es wird mir aber erlaubt seyn, dasjenige, was andere von ihrem Anbau lehren, anzuführen.

Man

Man säet den Saamen davon im Frühjahr in eine fette, lockere, wohl durchgearbeitete Erde, gleich andern Kohlsaamen aus.

Wenn die Pflanzen groß genug zum Verpflanzen sind, so ist eine Hauptvorsicht nothwendig: Man darf die Pflanzen ja nicht, wie die Gärtner im Gebrauch haben, aufziehen (und vielleicht würde aller Kohl besser gerathen, wenn man auf gleiche Art verführe) sondern man hebet mit einer dreyzackigten Mistgabel den Erdboden auf, daß die Pflanzen sich lösen, und man solche herausnehmen könne, ohne die zarten Wurzeln zu beschädigen.

Man darf zur Zeit nicht mehr Pflanzen aufziehen, als sofort versetzt werden können.

Das Versetzen muß des Abends spät oder des Morgens früh, und ja nicht bey heissem Sonnenschein geschehen. Die Wurzeln dürfen nicht von der Sonne beschienen werden.

Der Erdboden muß nicht eher gerühret werden, bis die Pflanzen sofort hineingesetzt werden.

Er muß so tief, wie man nur immer kommen kan, umgearbeitet und vorher gehörig locker gemacht, auch mit Mist durchgearbeitet seyn.

Wenn das Verpflanzen jetzt vorgenommen werden soll, welches ohngefehr in der Zeit geschiehet, da der weisse Kohl gesetzt wird, also so früh wie möglich; so wird das Feld frisch umgearbeitet, und sofort wieder eben geegget, damit es nicht austrockne. Man setzet sodann in die frische Erde die Pflanzen Reihenweise 15 bis 18 Zoll aus einander, solchergestalt:

Einer geht voran, und stößt in dieser Entfernung mit einem zugespitzten hölzernen Stecken tiefe Löcher.

Ein

Ein zweyter hat die Pflanzen in einem Gefässe, und setzet in jedes Loch eine Pflanze.

Ein dritter folget mit einem Gefässe voller frischer lockerer Gartenerde, und streuet bey jeder Pflanze mit der Hand die nöthige Erde, bis das Loch angefüllet ist.

Jener giebt acht, und hält die Pflanze so lange, daß die Wurzeln in der Oefnung gerade und ohngekrümmet zu stehen kommen, auch rund umher mit der feinen Erde bedecket werden, ohne daß Lücken bleiben.

Man darf die Arbeiter dabey nicht sparen, damit das Pflanzen desto geschwinder vollendet werde, ehe die Erde austrocknet.

Fällt eine Dürre ein, müssen die jungen Pflanzen angegossen werden.

Hiernächst häufet man sie gleich dem weissen Kohl an, aber nicht so stark.

Sie scheuen keine Sonne, eher aber den Schatten.

Die Pflanze bildet in der Erde gleich der rothen Rübe, eine dicke Wurzel, welche, wo sie Art hat, bis 18 Pfund schwer werden soll.

So bald die Pflanzen nur 6 bis 8 Blätter haben, fängt man bereits an, wie eben erwehnet worden, die untersten abzublaten, und wiederholet solches alle vierzehn Tage.

Die Stengel davon kan man gleich der grossen Gartenbete, als ein Zugemüse für Menschen kochen; auch geben die zarten Blätter von denen vom vorigen Jahre übrig bleibenden und zur Saat aufgehobenen Pflanzen, frühzeitig, und wenn andere grüne Kräuter noch fehlen, einen Kohl von ziemlichen Geschmack.

Die

Die Rübe selber ist zum Kochen für Menschen nicht gut, sondern etwas scharf, kan aber mit Eßig eingemacht und, gleich den rothen Rüben, zum Braten gegessen werden.

Dagegen frisset sie, sonderlich wenn sie entzwey gestossen wird, alles Vieh, bis auf die Tauben, ohne Ausnahme gerne. Das milchende Vieh giebt davon viel Milch; die Butter aber erhält auch darnach einen starken Geschmack.

Man kan die Rüben den ganzen Winter hindurch sehr gut verwahren, darf aber oben das Laub nicht ganz abschneiden, sondern nur die größten Blätter abreissen, so faulen sie nicht so leicht wie andere Rüben.

Wenn man Saamen davon ziehen will, läßt man Pflanzen im Felde stehen, oder setzt davon im Frühjahr hinaus; Eine Pflanze giebt eine grosse Menge Saamen.

Wenn diese Rüben Reihenweise 18 Zoll auseinander gesetzt werden, so kommen auf eine Calenbergische Ruthe in der Länge sowol als Breite 10 bis 11 Reihen, mithin 100 Pflanzen; und auf einen Morgen 12000 Pflanzen; Gesetzt, jede Rübe wöge 10 Pfund, und man rechnete solche zu 4 Pfenning, so brächte blos der Wehrt der Rüben über 160 Rthlr., ohne die Nutzung von den Blättern in Anschlag zu bringen. Man wird aber zufrieden seyn, wenn jede Rübe nur zu 1 Pfenning, und die Nutzung der Blätter von jeder auch so hoch, also ein Morgen überhaupt zu 80 Rthlr. gerechnet werden könte.

Soll auch dieser Nutzen herauskommen, so wird nothwendig ein Boden erfordert, der in der völligen Tiefe, so weit die Wurzeln der Pflanzen gehen, lokker und artbar ist; denn treffen diese eine Schicht von

vester, unartiger Erde an, welche sie nicht durchdringen können, so muß ihr Wachsthum in Stecken gerathen.

Dieses ist wol der Grund, warum die vor einigen Jahren mit den englischen Turnips angestellte Versuche nicht den gehoften Fortgang gehabt haben; Man hat den Saamen auf Land gesäet, welches nur auf wenige Zoll tief, so weit der Pflug gegangen, arthafte Krume gehabt hat.

Von jener Mangoldrübe findet man auch Nachricht in den fränkischen Samlungen im VI Bande S. 455, und im XI Bande S. 416, desgleichen in der ersten Abhandlung der vermischten Schriften des Herrn Reicharts.

§. 22.

Der Spergel, *Spergula aruensis* Linn. scheinet für Sandgegenden ein brauchbares Futterkraut zu seyn.

Auch hiemit habe selber keine Versuche angestellet, sondern urtheile nur aus dessen in der Gegend vom Rheine gesehenem Anbau, und aus dem von andern ihm beygelegten Lobe, von seinem Nutzen.

Die Pflanze ist sonst sehr klein und unansehnlich, wächset fast nicht über Schuh hoch, hat dünne, knotigte, etwas fettige Stengel; feine, Faden ähnliche, Blätter, *folia filiformia*; kleine, magere, unansehnliche, der Hünermiere oder *Alsine* ähnliche, grünweisliche Blumen, und einen feinen schwärzlichen Saamen.

Im VI Theile *de la Culture des terres de Mr. Duhamel* S. 149 ist dies Kraut beschrieben und in einem Kupferstiche vorgestellet worden.

Ehr=

Ehrhard handelt davon umständlich im VI Theil der Pflanzen-Historie S. 273, und fast in allen ökonomischen Werken geschiehet dessen Erwähnung.

Bernhard nennet es auf deutsch Spark, Steinleberkraut, oder Herzfreund; In Sachsen heißt es Knöterich, auch der Lange Knebel. In Westphalen Spar oder Sperk. In Böhmen und Schlesien Mariengras oder Läusegras. In der Oberlausnitz Knerich. In Braband Spurie oder Spurgel.

Man findet diesen Spergel hin und wieder auf bestellten Feldern wild wachsen, und es werden ihm folgende Vorzüge beygeleget:

1) Er komt am besten im magern Sandlande fort, wo es schwer hält, andere Futterkräuter anzuziehen.

2) Man kan ihn auf das Rockenfeld säen, also dieses, wenn der Rocken abgeerntet ist, da es doch müßig liegen würde, zum zweytenmal zur Sömmerung nutzen.

3) Er ist im Herbste brauchbar, und man kan ihn alsdenn nutzen, wenn andere Futterkräuter bereits aufhören, indem er bis Weynachten dauret.

4) So mager das Kraut aussiehet, so treflich soll es futtern.

5) Man hat keine Mühe mit dem Abmehen; Es wird ein Pfahl eingeschlagen, und die Kuh daran vestgebunden, diese frißt den Spergel rund umher ab, so weit sie kommen kan: alsdenn schlägt man des andern Tages den Pfahl weiter.

6) Der abgefressene Spergel schlägt sodann wieder aus, und kan von neuen abgefressen werden.

7) Er sooret das Land nicht aus, so lange man den Saamen nicht reifen läßt.

8) Vielmehr soll er das Land düngen.

9) Er giebt bey dem milchenden Vieh nicht allein viele, sondern auch fette Milch; mithin

10) auch fette Butter, die jedoch auch darnach schmecket.

11) Man kan ihn auch zu Heu machen. 120 Quadratruthen sollen ein Fuder Heu geben.

12) Das Heu soll sehr fett und gut seyn.

Um Saamen davon zu haben, besäet man im Frühjahr ein klein Fleckgen damit; Er wächst geschwinde, wird bald reif, und wenige Pflanzen geben eine ziemliche Menge Saamen, welcher gegen der Rockenernte schon reif ist, so, daß man alsdenn ein ganzes Feld damit besäen kan. Man hebet zugleich etwas Saamen bis auf das folgende Frühjahr auf.

Da der Saamen gar fein ist, muß er behutsam und nicht zu dick gesäet werden.

Ich rathe nicht, ihn in nasses, steifes oder leimigtes Erdreich zu säen. Diejenigen aber, welche Versuche damit angestellet haben, werden ersucht, solche mitzutheilen oder bekant zu machen.

§. 23.

In den ökonomischen Nachrichten im XLVII Stücke S. 802, und im LVII St. S. 640 wird ein Güster Kohl gerühmet, der, wenn er im Herbst gepflanzet worden, im Frühjahr für Menschen und Vieh genutzet, nach sodann

dann durch den ganzen Sommer und Herbst geblatet und so bis ins dritte Jahr genutzet werden könne; da er erst, nachdem er die Höhe von vier bis fünf Schuh erreichet, Saamen trage.

Es ist übel, wenn die Pflanzen, wovon die Rede ist, nicht genau bestimmet, sondern blos durch einen ungewöhnlichen Namen angezeiget werden, indem der Leser allemal, so wie hier, in Ungewisheit bleibt, was für eine Pflanze darunter verstanden werde. Vermuthlich wird darunter der eben auch zur Futterung einen Nutzen habende Schnittkohl *Brassica aruensis* B. P. verstanden; von welchem man eine Beschreibung im I Theil von des Reicharts Garten- und Akkerbau S. 331 findet, und der gemeiner gemacht zu werden verdienet.

§. 24.

Vor einigen Jahren ward mir Saamen geschickt, mit der Beschreibung, daß er von einer Art Kresse sey, die für Menschen und Vieh vortreflich zu gebrauchen wäre; in dem magersten Erdboden fortkomme; also zu Artbarmachung der unfruchtbarsten Heyden gebraucht werden könne; mithin eines der vorzüglichsten Futterkräuter abgebe.

Der Saame war vom *Eryſimo barbarea* Linn. von welcher Pflanze Miller auch unter dem Artikel von *Sisymbrium erucæ folio glabro*, *flore luteo* Tour. oder Winterkresse Tom. II. S. 264 erwehnet, daß sie vor diesen in England als ein Küchenkraut in den Gärten gepflanzet worden; nunmehr aber durch besser zu nutzende verdrenget worden sey.

Die Pflanze treibt an der Wurzel viele ziemlich fleischichte Blätter, welche den ganzen Winter über unter dem Schnee gut bleiben und wachsen; gleich andern Kressen einen scharfen Geschmack haben, und zu Anfang des Frühjahrs, da grüne Kräuter noch rar sind, zum Kräutersalat und Kohl mit genommen werden können.

Drauf folget ein zwey bis drey Schuh hoher ziemlich dicker und mit vielen Blättern und Blüten besetzter Stengel.

Ich habe die Pflanze hin und wieder, sonderlich am Weser Ufer wild gefunden; Sie wächst zwar in steinigtem Boden, will aber feuchten Grund haben; das Vieh frißt sie; ich sehe aber keinen vorzüglichen Nutzen davon.

§. 25.

Vor etwan zwanzig Jahren ward in der Gegend von Steyerberg ein Futterkraut unter dem Namen von Quälrocken gebauet: Man fand ihn Anfangs sehr vortheilhaft, ist aber doch nach einigen Jahren davon zurück gekommen, und er wird seit vielen Jahren nicht mehr gefunden.

Ich habe derozeit nicht den mindesten Unterscheid unter dem gemeinen und diesen Quälrocken bemerken können; eben so wenig, wie sich ein Unterscheidungszeichen unter dem Winter- und Sommerrocken angeben läßt.

Der Name ist ihm wol beygelegt worden, weil er sich so stark quälen oder nutzen ließ: denn wenn er früh und in der Mitte des Septembers in ein gutes wohlgedüngtes Gartenfeld gesäet ward, so konte er,

wenn

wenn der Winter weich und die Witterung vortheilhaft war, schon mit Ende Merz oder Anfang Aprils gemehet werden. Er war also unter allen Futterkräutern das frühste, und man konte damit schon das Vieh futtern, wenn das Gras auf den Wiesen kaum anfing Keime zu zeigen.

Man mehete ihn viermal nacheinander ab, und er gab bey guter Witterung am Ende doch noch wol reifen Saamen, wiewol, wie man sich vorstellen kan, in kleinen Ahren; Ein Theil also, wovon man Saamen haben wolte, ward nur zwey oder dreymal gemehet, und zum vierten geschonet.

Es komt auf mehrere Versuche an, ob man nicht jeden Rocken auf ähnliche Art säen und nutzen kan; Wenn er nemlich im Herbst wenigstens vierzehn Tage früher, wie gewöhnlich, auf stark gedüngtes Land gesäet, und im folgenden Jahre sehr früh und nicht zu tief an der Erde abgemehet wird.

Wie ich mich denn noch als einen bey diesem Quälrocken derozeit auszusetzen gewesenen Fehler erinnere, daß, da er nicht zugleich abgemehet und verfuttert werden können, der etwas länger stehen gebliebene bald zu weit in Ahren schoß; da er denn eines theils zur Futterung nichts mehr taugte, andern theils der folgende Trieb nur schwach war.

Es scheinet also dieser Quälrocken gar nicht von dem gemeinen Rocken unterschieden gewesen zu seyn, sondern daß alles darauf beruhet, daß der nach zwey- oder dreymaligem Abmehen gewachsene reife Rocken, wenn er wieder ausgesäet wird, das Abmehen schon eher und besser vertragen kan.

§. 26.

Mich schreckt im übrigen von Nachforschung nach andern neuen Futterkräutern ab, daß in Schweden, wo man sich seit vielen Jahren alle mögliche Mühe um Verbesserung der Landwirthschaft giebt, bisanhero meines Wissens noch keine weitere, vor andern sich empfehlende, Futterkräuter entdeckt worden, ohnerachtet der unermüdete Ritter von Linne in den schwedischen Provinzen selber, und ein Kalm, Hasselquist, Loefling und andere, in fremden Ländern bis in Amerika, mit allem Fleisse und Aufmerksamkeit darnach geforschet haben.

Ich werde also vor das erste bey dem Gebrauche meines Klevers bleiben, und andern weitere Versuche anzustellen überlassen; Vielleicht heißt es aber auch bey mir, wie Pattullo klaget:

„Tels sont dans tous les pays les préjugés des La-
„boureurs contre toute nouvelle culture.“

VII.

Von dem Unterscheide des Winter- und Sommer-Rockens.

Nebst einem Anhange Vom Brande, Roste und Mutterkörnern im Rocken.

* * *

Varietas eſt planta mutata a cauſſa accidentali: *Climate*, *Solo*, *Calore*, *Ventis &c.* reducitur itaque in Solo mutato.

Species varietatum ſunt *Magnitudo*, *Plenitudo*, *Criſpatio*, *Color*, *Sapor*, *Odor*.

Excludi poſſent varietates e re herbaria, at,

Oeconomi Magnas & Criſpas,

Hortulani Plenas & Coloratas,

Medici Sapidas & Odoratas æſtimant.

Linn. Phil. Bot. §. 158.

Von dem Unterscheide des Winter- und Sommer-Rockens.

§. 1.

Bey der Gelegenheit, daß in der vorigen Abhandlung am Ende §. 25 des Winter- und Sommerrockens erwehnet habe, erinnere mich allererst, daß in der zwoten Abhandlung im ersten Stücke vergessen worden, den Sommerrocken §. 5 besonders zu nennen, und im XIII Kapitel eine Beschreibung davon zu geben: Ich werde also solches hier nachholen, da derselbe in einigen Gegenden stark gebauet wird, und in andern manchem Haushalter kaum dem Namen nach bekant seyn mögte.

§. 2.

Ich weiß zwischen dem Winter- und Sommerrocken nicht ein einziges Unterscheidungszeichen anzugeben. Der letztere pflegt im Stroh und Korn etwas kleiner zu seyn; daher hat auch Bauhinus beyde Arten unterschieden, und den erstern Secale hybernum vel majus, diesen aber Secale vernum vel minus genant. Ich kan aber auf meinem Acker alle Jahr Sommerrocken haben, der dem Winterrocken an Grösse nichts nachgiebt, und da man ihn nach der Grösse eher für Winter- und den nebenstehenden magern unvollkom-

kommenen Winterrocken für Sommerrocken nehmen solte.

§. 3.

Beyde unterscheidet blos eine zufällige Eigenschaft.

Der Winterrocken will allemal im Herbst ausgesäet seyn, so daß der Stamm oder die gekeimte Körner einige Monat in Ruhe auf dem Felde zubringen können, ehe sie vollens in die Höhe treiben. Würde man den Saamen davon im Frühjahr nebst dem andern Sommerkorn aussäen, so wird nichts davon, und er wird in dem nemlichen Sommer gar keine, oder erst sehr späte Halme treiben, und nicht zur Zeitigung gelangen.

Der Sommerrocken will hingegen erst im Frühjahr ausgesäet seyn, so daß der Keimen von Anfang an in beständigem Triebe bleibet. Streuet man den Saamen davon im Herbst früh aus, so verwächst und übertreibt er sich, und es wird nichts aus der Saat.

§. 4.

Daß beydes nur eine Art sey, urtheile ich daraus:

1) Sind alle und jede Theile von beyden sich völlig einander ähnlich. Nicht ein einziger davon unterscheidet sich auf eine merkliche Art.

2) Wenn man Saamen von Winterrocken im folgenden Jahr spät, und den davon wachsenden wieder später, und endlich den Saamen im Frühjahr aussäet, so erhält man Sommerrocken, und auf ähnliche Art, macht man verkehrt aus dem Sommer- Winterrocken.

Der

Der Natur des Rockens scheinet aber überhaupt gemässer zu seyn, daß er vor dem Winter ausgesäet werde. Denn wenn auch an beyde völliger Fleiß gewandt wird, so pflegt dennoch der Sommerrocken nicht so vollständig und mehlreich als der vor dem Winter ausgesäete zu seyn.

§. 5.

Hieraus folgere ich folgende Regeln:

Erste Regel: „Der Winterrocken ist eigentlich als die Hauptpflanze; der Sommerrocken aber nur als eine Spielart anzusehen."

So wie man im Gegentheil manche Pflanzen, die ihrer Natur nach Sommergewächse sind, wol gewöhnen kan, einen Winter über zu stehen.

Die Wurzeln von Hafern treiben nicht selten im Herbst, nachdem der Hafer abgemehet worden, gleich einem perennirenden Grase, von neuen aus.

§. 6.

Zwote Regel: „Ohne Noth und ohne daß besondere Umstände des Erdbodens dazu rathen, soll man keinen Sommerrocken säen."

Da der Sommerrocken nicht so gut scheffelt, so verlieret man allemal an der Ernte; und da er weniger mehlreich ist, findet er seltener Käufer.

Reichart bezeuget zwar im II Theil seiner **Einleitung zum Garten- und Ackerbau** S. 57, daß der Sommerrocken in der Gegend von Erfurt schöner, grösser und heller an Körnern würde, auch besser Mehl und schön Brodt gebe; also kauften ihn die Becker lieber. Es ist dies aber was besonders.

§. 7.

§. 7.

Dritte Regel: „In sandigten Gegenden „ist es bey gewissen Umständen vortheilhaft, „Sommerrocken zu bauen.“

Ich habe bey mir z. E. Sandland, welches keine Gerste, und nichts wie Rocken und Hafern, oder Buchweitzen trägt, anbey wol vertragen will, zweymal nach einander mit Rocken bestellet zu werden; Wolte man aber zum zweytenmal wieder Winterrokken säen, so müßte das Land zu geschwind, nachdem es abgeerntet worden, von neuen bestellet werden, und behielte gar keine Zwischenzeit zum Ausruhen; läßt man es aber alsdenn bis zu Anfang des Frühjahrs ruhen, und säet Sommerrocken, so geräth solcher gut und ist ungleich einträglicher, als eine Hafersaat.

Man hat ferner im Sande Land, welches fast niemalen gebrachet wird, sondern alle Jahr Korn tragen muß; diesem gereichet es mit zur Brach, wenn es einmal um das andere mit Sommerrocken bestellet wird.

Oft ist ein Feld, welches eben gebrachet werden soll, noch stark genug, Sommerrocken zu tragen, da es zum Winterrocken schon zu mager seyn wird.

Der gemeine Mann hat zu Zeiten im Herbst noch nicht Mist genug, um sein gesamtes Rockenfeld zu bedüngen, er samlet also erst im Winter den Mist zum Sommerrocken-Felde.

Oder aber, man kan im Herbst, wenn die Arbeiten zu geschwind auf einander kommen, sein Rockenfeld nicht durchaus mit gehörigem Fleiß bestellen; so beackert man solches so weit man kan, und läßt das übrige bis ins Frühjahr liegen; indem ein gut bestell-

ter

ter Sommerrocken den Vorzug vor schlecht bestelltem Winterrocken haben wird.

§. 8.

Vierte Regel: „In kaltem, nassen, lei„migten Boden, oder in bergigten Gegenden tau„get der Sommerrocken nicht.“

Er will lockeres, trockenes, warmes Land haben, weil er geschwinde treiben muß, da er mit dem Winterrocken zugleich reif zu seyn pfleget.

In der Zeit, da der Sommerrocken gesäet werden will, kan man einen leimigten Acker noch nicht bearbeiten, welcher alsdenn noch zu naß ist; Einen sandigten Acker aber kan man den ganzen Winter über, so bald es nicht frieret, und der Regen nicht zu stark ist, bestellen.

Indessen, da uns jetzt die Schnecken plagen, und in feuchten Gegenden im Herbst die Rockensaat kahl abfressen, so stünden vielleicht mehrere Versuche zu machen, ob man in diesem Nothfall nicht besser thue, auch in leimigten Gegenden im Frühjahr Sommerrocken auszusäen, als seine Felder ganz preis zu geben; denn wenn solche im Herbst einmal von den Schnekken abgefressen worden, so ist alles Nachsäen in dem nemlichen Herbst vergebens.

§. 9.

Fünfte Regel: „Wenn gleich der Som„merrocken nur eine Varietät oder Spielart ist, „so soll man sich doch hüten, ihn niemals zwi„schen Winterrocken zu vermengen.“

Es ist dies vornemlich wegen der Saat nothwendig, denn man wird sehr betrogen, wenn man im

Herbst

Herbst Winterrocken ausſäet, der mit Sommerrokken vermiſcht iſt, oder im Frühjahr mit Winterrocken vermiſchten Sommerrocken.

Der Sommerrocken iſt gemeiniglich geringer im Werthe, weil er weniger Mehl hat; Oft wird aber des Frühjahrs reiner Sommerrocken zur Saat theurer verkauft, und man kan ihn ſodann höher ausbringen, als den Winterrocken.

Der Ritter Linne hat deswegen einem jeden einen beſondern trivialiſchen Namen gegeben, und nennet den Winterrocken *Secale cereale hybernum*, den Sommerrocken aber *Secale cereale vernum*.

§. 10.

Sechſte Regel: „Man ſäe weder den Winter- noch Sommerrocken zu ſpät.“

In der zwoten Abhandlung im I Stück §. 77. habe bereits die frühe Saat anempfohlen, und kan mich ſeit 1739 her auf eine ununterbrochene Erfahrung gründen; da in allen meinen, in verſchiedenen Gegenden liegenden, Haushaltungen, der früh geſäete Rocken niemalen misrathen, und die ſpäteſte Saat ohne Ausnahme ſchlechter geweſen iſt; Wenn bey meinen, ſpäter ſäenden Nachbaren die ſpäte Saat vielleicht ein oder andermal in dieſer Zeit mittelmäßig zugeſchlagen, in den mehrſten Jahren hingegen merklich ſchlechter geweſen iſt.

Ich habe ſogar die frühe Rockenſaat in einer ſandigten Gegend eingeführet, wo vorhin vor Martini nie an Rocken ſäen gedacht, ja der mehrſte erſt bis gegen Weynachten geſäet ward, und wo mich anfangs ein jeder mit meiner Eilfertigkeit auslachte, nunmehro aber verſchiedene darin nachfolgen; wenn bey andern

dern die, zu tief gegen die frühe Saat eingewurzelte Vorurtheile zu bestreiten, eine vergebene Arbeit bleibet. Gleich nach Neujahr fängt man in dieser Gegend an, Sommerrocken zu säen, und je früher man sodann dazu gelangen kan, desto besser ist es.

Selten, oder vielleicht niemalen, wird der nach dem Merz gesäete Sommerrocken Art haben; Ein Exempel davon habe im vorigen 1763ten Jahre erlebet, da, wie im ersten Stücke S. 195 erwehnet worden, der Frost ohnunterbrochen bis in den April anhielt, also vorher kein Pflug in die Erde kommen konte.

Ob ich gleich die frühe Saat überhaupt aus hinlänglichen Gründen empfehle, so läßt sich doch keine gewisse, auf alle Gegenden passende, Zeit dazu bestimmen.

In meiner Nachbarschaft, in der Grafschaft Lippe, ist eine kalte bergigte Gegend, wo gegen die Mitte des Septembers der Rocken schon ausgesäet wird, und vor Michaelis alle Rockenfelder über und über grün sind, auch alsdenn oft schon mit Schnee bedecket werden.

Wolte ich auf meinem, eine Meile davon, aber in einer weit gelindern Gegend liegenden Gute, so früh säen, so würde es nicht gerathen: Alhier ist um Michaelis bis in die Mitte des Octobers die beste Zeit: Und auch dieses ist in der oben erwehnten sandigten Gegend noch zu früh; wo man eine, in der Mitte des Octobers bis gegen dessen Ende geschehende Saat noch früh nennet; indem andere erst in der Mitte des Novembers bis Weynachten säen.

Ein jeder Haushälter muß alſo an jedem Ort ſich nach der Regel des Virgils richten:

At prius ignotum ferro quam ſcindimus æquor,
Ventos & varium cæli prædiſcere morem
Cura ſit; ac patrios cultusque, habitusque locorum
Et quid quæque ferat regio, & quid quæque recuſet.

§. 11.

Als etwas beſonders ſcheinet mir anmerkenswürdig zu ſeyn, daß man im Rocken nicht den, dem Weitzen ſo gefährlichen Brand antrift, deſſen in der zwoten Abhandlung §. 76 gedacht worden; da die übrigen Sorten von Korn als Gerſten, Hafern, Dreſpen, ja ſelbſt verſchiedene Gräſer davon nicht frey bleiben.

Bey aller, viele Jahre her angeſtelleten Nachforſchung, habe ich nur ein einziges mal 1758 bey Weſel einige vom Brande ſchwarze Rockenhalme gefunden; gleichwol waren nicht mal alle Saamenkörner, ſo wie bey dem Weitzen, voll von dem ſchwarzen Staube; vielmehr war nur die inwendige Höhlung von dem dadurch aufgeplatzten Halme, und einige unvollkommene Körner davon angefüllet.

Hätte ich nicht das eine mal wahren ſchwarzen Brand im Rocken gefunden, ſo würde glauben, daß der Saft vom Rocken dem, den Brand veranlaſſenden oder ausmachenden, Thiere zuwider wäre, und daß es daher niemalen ſeine Wohnung darin nehme: Ein einziges Exempel iſt hinreichend, mich zu überzeugen,

gen, daß der Brand im Rocken nichts ohnmögliches sey, und so ist sonderbar, warum er sogar selten darin gefunden werde? Ich weiß auch davon um so weniger einen Grund anzugeben, da der dem Brande so ähnliche Rost (*Rubigo*) etwas sehr gewöhnliches im Rocken ist.

Wenn nemlich der Saft in denen in vollem Triebe stehenden Pflanzen sehr wässerigt, und die Saftgefässe weichligt und zart sind, und es erfolget eine widrige Witterung, oder eine mit nachtheiligen Salztheilen angefüllte Luft, wodurch der Saft auf einmal verdicket wird, und in Stockung geräth; so zerplatzen die zarten Saftgefässe, und der dicke Saft läßt sich in Gestalt eines Honigs auf der Oberfläche des Korns spüren; wir nennen es alsdenn Honigthau. (S. 1 Stück S. 128.)

In diesem verdorbenen Safte, gleich in einem jeden in Fäulnis und Stockung gerathenden Wasser, zeugen und vermehren sich die kleinen zu dem Geschlechte derer bekanten Infusionsthiergen gehörende Thiere, und lassen endlich die Eyer in Gestalt eines braunen Staubes zurück; mit welchem nunmehr die aufgeborstenen Stellen in der Oberfläche der Pflanze statt des vorhin wahrgenommenen Honigs, gleich wie mit einem braunen Roste bedecket werden: Man bemerkt daher dies Uebel lieber unter dem Namen des Rostes, statt daß es bey uns die unbestimte Benennung des Mehlthaues zu erhalten pfleget.

Untersuchet man diesen braunen Rost durch ein Vergrösserungsglas, so findet man ihn dem Brande völlig ähnlich, und daß es nichts anders als die Brut von einem unendlich kleinen Thiergen sey.

Der Schaden, den dieser Rost veranlasset, ist an angeführtem Orte S. 128 bereits erwehnet worden, und sehr beträchtlich; denn es wird nicht allein das Stroh dadurch unbrauchbar gemacht, indem es zur Futterung gar nicht zu nutzen ist, und nicht mal guten Mist giebt; Sondern indem auch der Umlauf der Säfte und der Zuflus zu denen in vollem Wachsthum seyenden Saamenkörnern aufhöret, müssen diese erstarren und vertrocknen; Sie enthalten also nicht das gehörige Mehl, und fallen bey dem Dröschen nicht aus den Ahren.

Gegen dieses Uebel, wenn es einmal eingetreten ist, ist kein Mittel übrig; Man kan die zerplatzten Saftgefässe nicht wieder heilen, und den einmal verdorbenen und ausgequollenen Saft nicht wieder verbessern und in Umlauf bringen.

Man kan sich aber, wie in angezogener zwoten Abhandlung gezeiget worden, durch sorgfältige und fleissige Zubereitung des Ackers und Saamens dagegen verwahren, daß das Uebel unserer Frucht so leicht keinen Schaden thut, und daß diese auf alle widrige Witterung eben so unempfindlich bleibet, als wenig einem robusten Menschen die rauheste Witterung schadet.

Und eben hieran erkennet man die Stärke eines Haushälters; wenn er nemlich seinen Acker so zuzurichten weiß, daß er bey der allerwidrigsten Witterung für seine Früchte entweder gar nichts zu befürchten hat; oder, daß ihn dergleichen Uebel von Rost, Brand oder Honigthau weniger als seine Nachbaren betreffen.

§. 12.

Wir bemerken an unserm Rocken noch ein drittes Uebel, nemlich die Mutterkörner. *Les Er-*

Ergots; Clavi. Wenn statt der Saamenkörner lange, spitze, krumme, schwarze, inwendig mit einer weissen schwamartigen Masse angefüllete, Körper auswachsen.

Diese Mutterkörner entstehen folgendergestalt: Wenn es zu der Zeit, da der Rocken eben ausgeblühet hat, und das Saamenkorn sich bilden will, viel und anhaltend regnet, so daß die Hülsen oder glumi, welche das Saamenkorn einschliessen, davon angefüllet werden, und die Nässe unten an dem Fusse des zarten Saamenkorns stehen bleibt; so geräth dies in Fäulnis; die Fäulnis allein würde nun das Saamenkorn wol vergehen machen, aber kein neues Gewächs hervorbringen; also muß zugleich noch eine besondere Ursache eintreten, welche Gelegenheit giebt, daß ein besonders, sich dem Wesen und der Gestalt nach, allemal ähnliches, Gewächs zum Vorschein komt. Die zuerst durch den fleißigen Herrn Needham bekant gewordene Entdeckung, daß die weisse Masse von diesen Mutterkörnern, wenn sie in Wasser eingeweicht wird, sich in lauter bewegliche ahlähnliche Körper oder Thiergen auflösen läßt, scheinet keinen weitern Zweifel übrig zu lassen, daß eine Art von unendlich kleinen Insekten oder molecules mouventes, deren Eyer oder Brut in der Luft zerstreuet worden und mit dem Regen an die Pflanze kommen, sich das Mutterkorn gleichsam zur Wohnung bauen. Gleichwie alle Schwämme und Korallen auf eine ähnliche Art erbauet werden; indem, was man in den Schwämmen für Saamen hält, nichts anders als die Brut von einem ähnlichen Thiergen ist, durch welche alle Schwämme auf die nemliche Art, wie die Korallen von den See Polypen, gebauet werden.

Ich trage daher kein Bedenken, jene Mutterkörner mit unter die Geschlechte der Schwämme zu rechnen.

Es ist gleichsam ein Mittelgeschlecht zwischen der *Clauaria* und dem *Lycoperdo* Linn. und man könte ihnen etwan den Namen beylegen *Clauaria solida oblonga subulata sulcata.*

Denn ihre Substanz ist vester als die von den übrigen Clauariis, wovon sie auch durch die längligte Gestalt unterschieden werden: Sie pflegen zugleich etwas gebogen zu seyn, und haben eine oder mehrere Reifen der Länge nach herunter; anbey aussen herum eine von der Hauptmasse kaum zu unterscheidende schwarze feine Haut; welche mit einem violetfarbenen feinen Staube bedeckt ist, wovon die Finger violet gefärbet werden: Der Geruch ist übel.

Wenn man nach einem zu der erwehnten Zeit gewesenen Regen, wie im Jahre 1764 geschahe, Achtung giebt, so kan man deutlich sehen, wie die Mutterkörner sich nach und nach bilden, und das oben auf der Spitze sitzen bleibende, verfaulte, und eingeschrumpelte, Geribbe vom Saamenkorn fortschieben, welches gemeiniglich bald abzufallen pfleget; Zu Zeiten aber, wenn der Rocken schon reif, noch daran sitzen bleibet.

Ich habe auch, wiewol selten, dergleichen Mutterkörner gefunden, woran oben das schon ziemlich weit angewachsene Saamenkorn noch völlig zu erkennen war, und am untern Theile gleichsam nur in die schwammigte Substanz verwandelt zu seyn schien.

Die Mutterkörner wachsen wol zu der Länge von einem Zoll, wenn die Witterung naß ist; gemeiniglich

lich sind sie etwan zwey bis dreymal so lang, als ein Rockenkorn.

Sie werden im Rocken am längsten und dicksten; man findet sie aber auch in andern Arten von Korn, auch in Gräsern.

Wenn nach der Rockenblüthe trockene Zeit einfält, so findet man sie selten oder gar nicht, wie im vorigen 1763 Jahre, ohnerachtet der Sommer nachher bis zur Ernte sehr naß war; vielleicht liegt es auch nicht sowol an der Menge des Regens, als vielmehr daran, daß nur von der Brut durch Regen oder Nebel zu den Pflanzen gebracht werde.

Den Brand kan man ganz verhüten (S. II. Abhandl. §. 76) Gegen den Rost kan man sich verwahren, (§. 11) aber gegen das Mutterkorn weiß ich kein Mittel.

Das beste dabey ist, daß es sehr lose in den Ähren sitzet, also bey dem Mehen und Einfahren auszufallen pfleget.

Man findet auch in unserer Gegend selten in einer Ähre mehr wie ein bis zwey Stück, also ist der Schade nicht so beträchtlich.

Wenn es aber im Rocken häufig gefunden wird, so hat ein Haushälter um so mehr nöthig, aufmerksam darauf zu seyn, als viele Erfahrungen bestätigen, daß dieses Mutterkorn höchst schädlich sey, und wenn es in Menge unter das Brotkorn komt und genossen wird, gefährliche Zufälle veranlasse; als wovon man mehrere Exempel und Anmerkungen angeführet findet im 79ten Stück des Hannöverschen Magazins von diesem 1764ten Jahre.

Man soll derowegen in Jahren, da es häufig ist, das Ausrehrlse, nemlich dasjenige Korn, welches bey Einscheurung der Frucht ausfällt und auf der Diele gesamlet wird, nicht zu Brotkorn nehmen; weil das Mutterkorn, da es leicht ausfällt, in Menge darunter zu seyn pfleget.

Solte man es unter dem in der Folge gedroschenen Korn finden, so muß dieses mit Fleiß davon gesäubert werden.

Ob es Schaden thue, wenn es in Menge unter dem zum Brantewein genommenen Rocken gemischt wird, stünde zu versuchen.

Daß die Mutterkörner, wenn sie ausgesäet werden, nicht keimen, erkennet man bald; gleichwol haben verschiedene Versuche damit gemacht.

Eine diesen Mutterkörnern ähnliche Art von Körpern entstehet in den Adern der Kohlblätter, wenn man solche im Herbst an einem trockenen Ort in die Erde gräbet, und im Frühjahr heraus nimt.

Man muß sich übrigens wundern, wenn man die von andern angegebene theils lächerliche; theils ungereimte; theils aller Erfahrung widersprechende Ursachen von diesen Uebeln in den Haushaltsschriften lieset.

VIII.

Unterricht

für

einen angehenden

Landwirth.

* * *

On n'eſt pas toujours avec des gens raiſonnables pour apprendre ce que l'on doit faire; Mais il eſt bon, d'apprendre quelque fois avec d'autres ce que l'on doit éviter.

Evremont.

Es macht noch keinen starken Haushälter aus, wenn er auf ein oder ander Stück in seiner Wirthschaft besondere Aufmerksamkeit wendet; Wenn er in einem Stücke vorzüglich glücklich und erfahren ist; Wenn er eine oder andere nützliche Verbesserung einführet; Wenn er von Nachbaren neue Erfindungen annimt, und glücklich nachmachet.

Das Vornehmste beruhet darauf, daß er sein ganzes Hauswesen völlig übersiehet, und alles überhaupt und im Grossen in seiner Ordnung erhält.

Das ganze Hauswesen muß wie ein Uhrwerk an einander hangen; jedes Rad muß genau an einander passen und beförderlich seyn, um die übrigen im Gange zu erhalten. Kein Rad darf stille stehen, sonst leidet die ganze Maschine; Erwählet man sich nur ein Rad zu seinem Augenmerk, und läßt die übrigen verrusten, so stehet endlich alles stille, und der Schade ist augenscheinlich.

Dies ist ein Fehler von vielen Verwaltern, und die Ursache, warum die mehrsten Haushaltungen nicht so gut gehen, wie sie sollen.

Der eine freuet sich, wenn er seine Pferde im guten Stande hat, und bekümmert sich wenig um sein ander Vieh.

Ein anderer erwählet sich die Schaafe zu seinen Lieblingen und bekümmert sich wenig, wenn indessen das übrige Vieh verschmachtet. Sein Herr soll ihm grossen Dank schuldig seyn, wenn er 100 Rthl. für Wolle mehr löset und abliefert; und er berech-

net

net nicht, daß er, um jene 100 Rthl. zu erlangen, für 200 Rthl. werth mehr Futterung mit ihnen verfuttern, und der übrigen Haushaltung entziehen müssen.

Ein dritter wendet allen Fleiß auf Bestellung des Ackers, versäumet aber am Ende in seinem nassen Boden die Graben und Wasserzüge aufzuräumen, und ärgert sich im Frühjahr, daß sein Rocken, der mit so vieler Sorgfalt bearbeitet worden, doch vergangen sey; giebt die Schuld auf den Grund und Boden, und hält, solchen fruchtbar zu machen, nun unmöglich.

Ein vierter pralet groß, daß er einige Morgen mit prächtig stehenden Rübesaamen, Kohl oder dergleichen Pflanzen zeigen kan; sagt aber nicht dabey, daß er in diesen kleinen Platz so vielen ausgesuchten Mist gesteckt habe, womit er zwanzig und mehr Morgen auf viele Jahr gut machen können.

Ein fünfter höret, daß man die Güter durch Artbarmachung der Wiesen sehr verbessern könne; Er führet den bey ihm raren Dünger auf die Wiesen, und brauchet sechs, zwölf und mehr Jahre, um das Saatfeld, dem er solchen entzogen, wieder in Stand zu setzen, da der Mist den Wiesen vielleicht nur auf zwey oder drey Jahr hilft.

Ein sechster zeiget seinem Herrn grosse von ihm gemachte Verbesserungen; der Herr ist aber sehr verwundert, wie er in den Registern die darauf verwendete Kosten zusammen rechnet, oder gar bemerket, daß durch jene Verbesserung der Genuß von andern Pertinenzien merklich geschwächet worden.

Ein siebender ist der fleißigste Haushälter für seine Person; er laufet und rennet Tag und Nacht;

arbeitet selber mit; giebt aber auf die Haushaltsbediente keine Acht; sie thun was sie wollen, und es gehet alles zu unterst zu oberst.

Ein achter ist der sorgfältigste Ackersmann, er komt aber niemalen in die Ställe; die Hirten verschleudern das Futter; das Vieh wird verabsäumet, matt, krank und stirbet.

Das vornehmste für einen angehenden Haushälter ist also, daß man ihm zu Anfange einen Begrif und Schatten-Riß von der Haushaltung überhaupt, und allen ihren Theilen, auch wie solche unter einander verbunden sind, und was einer auf den andern für einen Einfluß habe, mache. Es ist nicht genug, ihm zu zeigen, was er etwa in einzelnen Fällen thun oder lassen solle, sondern man muß ihn angewöhnen, jedesmal voraus zu beurtheilen, wenn er in einem einzelnen Fall auf diese oder eine andere Weise handele, was für Folgen solches in dem übrigen Hauswesen nach sich ziehen werde?

Gegenwärtige Blätter sollen den Endzweck haben, den Landleuten Vorschläge und Anleitung zu geben, wie sie ihre Haushaltungen, den Ertrag ihrer Güter, die Viehzucht, und überhaupt das gemeine Beste verbessern können.

Es wird also dieser Absicht gemäß seyn, zu Anfange vornemlich allgemeine Regeln und Anweisungen fur Landwirthe voranzuschicken, worauf wir vornemlich bey unsern niedersächsischen Haushaltungen zu sehen haben.

Dergleichen Anweisung wird ein jeder gemeinnütziger finden, als einzelne Versuche oder Vorschläge, welche kaum an dem zehnten Orte anzubringen stehen; diese letztere werden auch nur alsdenn

erst

erst nutzbar, wenn wir nach allgemeinen Grundsätzen, in wie weit sie gegründet sind und bey uns Anwendung finden, sicher und mit Zuverläßigkeit beurtheilen können.

Deutschland wird jetzo mit Haushaltsschriften überschwemmet; Man bemühet sich in Engeland, Frankreich, Schweden, Dännemark, Holland und der Schweitz um die Wette, die Landwirthschaft zu verbessern; Ein jeder klügelt darauf; der eine lehret neue Arten von Pflügen; Ein anderer rühmet seine Säe-Maschine an; Ein dritter erzählet die Vorzüge des Doppel-Pfluges; Ein vierter verbessert die Güter durch Eintheilung der Felder in Schläge; Ein fünfter schlägt neue Arten von Dünger vor; Ein sechster weiß das Vieh besser zu futtern; Ein siebenter läßt neue Böcke aus Asien oder Engeland kommen; Ein achter zeigt, wie alle diejenige, welche bis anhero die Wartung des Holzes gelehret, sich geirret haben.

Bey so vielen lobenswürdigen, und durch so viele Jahre fortgesetzten Bemühungen solte man glauben, die Landwirthschaft müßte längst ihre Vollkommenheit erreicht haben; Es würden keine neue und bessere Vorschläge mehr übrig seyn, und alles, was man etwan noch nützliches thun könne, wäre, alle einzelne, von andern zerstreut gethane Vorschläge zu samlen, und in einem Zusammenhange brauchbarer zu machen.

Stellet man aber dergleichen Versuch an, so weiß man nicht, was man unter den vielen gethanen Vorschlägen brauchbar halten und annehmen soll: Man findet bey dem einen noch dieses, bey dem andern jenes zu erinnern; Ein jeder klaget noch über

das

das unvollkommene und mangelhafte in der Landwirthschaft; Man sucht stets neue und bessere Vorschläge; Man prediget, und schreibet, und will andere lehren, und tappet selber im Finstern. Man hält sich mit einzelnen Verbesserungen auf, und klagt über die schlechte Einrichtung unserer niedersächsischen Haushaltungen, und wir bleiben wie wir sind.

Der eine tadelt unsere Wirthschaft; Ein anderer preiset die Einrichtung der Engeländer oder Franzosen an, und keiner weiß anzugeben, wie wir auf eine vortheilhafte Art mit Zuverläßigkeit eine Verbesserung möglich machen können.

Ein angehender Haushälter findet sich in der größten Verlegenheit: Will er sich von andern belehren lassen, so weiß ihm niemand gründliche Anleitung zu geben: der eine räth ihm dieses, der andere das Gegentheil; Ein jeder sagt ihm vielleicht was er machen soll, keiner aber weiß eine Ursache anzugeben, warum er so rathe; Ein jeder verräth seine Vorurtheile, und recht erfahrne Haushälter sind wol gar zu neidisch und eigensinnig, um die rechte Wahrheit treu zu sagen.

Will ein solcher Anfänger sich aus Büchern Raths erhohlen, so weiß er nicht, welche er nehmen soll; und, welche er auch nimt, so wird ihn deren Lesung eher zweifelhaft und irre, als erfahren und gesetzt machen.

Soll er aber aus eigener Erfahrung geschickt werden, so werden dazu mehrere Jahre erfordert, er muß erst aus Schaden klug werden, und öfter Lehrgeld geben.

Hat er denn endlich an einem Orte mit vieler Mühe Erfahrung erlanget, so muß er, so oft er an

einen

einen neuen Ort komt, von forne wieder anfangen. Warum? weil es uns an einer kurzen Anweisung von den ersten Anfangsgründen der Landwirthschaft fehlet.

Ich werde versuchen, ob mir möglich sey, meinen Landesleuten Anleitung dazu zu geben; Niemand erwarte von mir etwas vollkommenes; Wo so viele erfahrne Haushälter vor mir zerscheitert sind, würde mein Eigendünkel zu weit gehen, wenn mich schmeicheln wolte, alles so zu erschöpfen, daß nichts weiter hinzuzufügen noch zu verbessern möglich seyn solte.

So viel habe voraus, daß alles meine eigene Gedanken sind; ich habe zwar andere Haushälter zu Rathe gezogen, mich aber sehr gehütet, Sachen hin zu schreiben, weil sie von andern gelehret worden. Mein Vortrag gründet sich auf eine vier und zwanzigjährige Erfahrung; auf eigene sorgfältig und mit gehöriger Aufmerksamkeit angestellte, und auf den von geschickten und versuchten Haushältern gehabten Unterricht.

Ich habe selber mit Hand angelegt; ich habe mir keine Arbeit verdriessen lassen; Alles habe mit Ueberlegung angefangen; den Ackerbau sowol, als den Gartenbau habe wie eine Wissenschaft tractirt, und nach Gründen in ein zusammenhangendes System gebracht: Nie habe mich bey dem Vortrage von andern beruhiget, sondern selber die Versuche wiederholet; die Gründe abgewogen; den Erfolg mit den allgemeinen Gründen der Naturlehre verbunden, und diese aus jeder gemachten Anmerkung erläutert; Ueberhaupt aber jederzeit einen völligen

Zu-

Zusammenhang und Verbindung herauszubringen mich bemühet.

Ich habe dabey einen doppelten Vorzug vor andern gehabt; da meine eigene Güter und andere, die meiner Aufsicht anvertrauet worden, in verschiedenen Gegenden liegen, so habe in allerley Arten Erdreiche selbst Versuche anstellen können; Insonderheit, da an dem einen Orte, welchen mehrentheils bewohne, ob er gleich in einer sandigten Gegend lieget, dennoch nebst allen möglichen Arten von Sande, zugleich leimigte, mohrigte, bruchige, auch fette Marschgegenden sich finden, so daß vielleicht kein Ort im Lande geschickter ist, um einen versuchten Haushälter zu bilden, und allerley neue Proben und Versuche anzustellen.

Der andere Vorzug, dessen mich zu rühmen habe, ist, daß sehr geschickte und fleißige Haushälter gehabt habe, die mir in meinen Versuchen behülflich gewesen, ja selbst dazu Anleitung gegeben haben, und von denen selber lernen können; vornemlich wenn zu gleicher Zeit an andern Orten den aus der Nachläßigkeit und Unordnung schlechter, ungeschickter und liederlicher Haushälter einen zuwachsenden Schaden empfand, und dadurch der Wehrt von jenen noch mehr erhoben ward.

Zugleich habe das Glück gehabt, daß die mehrste Zeit vom Jahre von dem Vergnügen des Landlebens geniessen können; daß mir nach Abwartung meiner Berufsgeschäfte noch Zeit genug zu wirthschaftlichen Untersuchungen übrig blieben, und daß mein größtes Vergnügen in Nachforschung, Aufsuchung und Erwegung der Reichthümer und Wunderwerke der Natur fand.

Indem also kein Stück meiner Aufmerksamkeit entging; Indem ich durchgehends die Theorie mit der Practik verband; Indem ich zugleich Kräuter, Steine, Erden, Erze, Schwämme und Insecten samlete, aufhob, beschrieb, abzeichnete, so kan mir vielleicht schmeicheln, weiter gekommen zu seyn, als viele andere.

Indem mich demnach bemühen werde, Stückweise die vornehmsten Materien, welche ein jeder Haushälter vorzüglich wissen muß, abzuhandlen, und auf eine solche Art kurz in einem Zusammenhange vorzutragen, daß ein jeder Hauswirth sie fassen, begreifen und zu seiner Leitschnur anwenden kan, so hoffe folgendes zu erlangen:

1) Man bemerket gemeiniglich nicht eher, wo es einem noch fehle; wo man noch irre; oder wo unsere Kentnis noch mangelhaft sey; als wenn wir dasjenige, was wir zu wissen und zu verstehen vermeinen, in einen Zusammenhang bringen; Es werden sich bald gewaltige Lücken darstellen; Ich belehre mich also durch den Aufsatz vorzüglich selber, wo es mir noch fehle, und wo mich noch ferner zu belehren suchen müsse.

2) Ist leichter, wenn wir eine Anweisung vor uns haben, solche zu bessern, und etwas hinzuzufügen, als selber eine Anweisung zu geben; Indem nun jemand meinen Unterricht unvollkommen, irrig oder unzureichend findet, so wird er, da alles in kurze Sätze gefasset ist, leicht die unrichtigen Sätze bemerken, ausziehen und bessere Lehren geben können.

3) Es ist ohnehin für uns Deutschen ein Fehler, daß wir nicht sowol uns bemühen, selber neue gründliche Wahrheiten vorzutragen, als die von an-

andern etwan als neue Wahrheiten vorgetragene Sätze zu widerlegen, und Schriftsteller, die sich berühmt machen wollen, zu verachten, mithin in ihrem Vortrage Irthümer zu entdecken.

Wie sehr würde mich um des gemeinen Besten willen nicht freuen, wenn mein unvollkommener Vortrag andere mehr erfahrne Haushälter bewöge, etwas gründlichers in dieser Materie zu schreiben, oder auch nur Zusätze, Nachbesserungen, Erläuterungen, und weitere Erfahrungen zu samlen und mitzutheilen.

4) Werden hoffentlich meine Vorträge andere überzeugen, daß wir Deutsche, wenn wir wollen, eben so geschickt sind, Regeln in der Landwirthschaft zu geben, wie andere Nationen, und daß wir nicht nöthig haben, solche z. E. von einem Engeländer, Schweden oder Franzosen zu entlehnen, sondern daß diese vielleicht noch eher von uns was lernen können.

*) Der Verfasser des Werks *L'homme en societé, ou nouvelles vuës politiques & économiques sur la population*: S. 9 klaget noch über den grossen Verfall des Ackerbaues in Frankreich, „L'agriculture, les arts, le commerce sont negligés; voilà le „mal, voilà l'inconvenient auquel il faut remedier; & c'est à „quoi les gens à sistemes ne visent pas. Aucun d'eux ne „nous a tracé des reglemens sages, simples, & à la portée de „tout le monde pour faciliter le retablissement de la bonne „culture des terres.“ Wir erwarten oder suchen also bey den Franzosen vergebens eine Anweisung, die ihnen selber noch fehlet.

5) Kan meine Anweisung dem Herrn eines Guts, wenn er auch gleich nicht beständig gegenwärtig, auch kein eigentlicher Landwirth ist, Anleitung geben, wie er eine Untersuchung anstellen solle, ob sein Gut auch recht genutzet werde, und ob er treue Leute habe?

6) Demjenigen, der ein Gut kaufen will, ist sehr daran gelegen, daß er überlegen kan, ob der davon verfertigte Anschlag übertrieben sey; ob ein jedes Stück den ihm beygelegten Ertrag auch aufbringen kan; und ob er irgendwo Hofnung habe, Verbesserungen anbringen zu können?

7) Einem Pächter ist gleichfals daran gelegen, daß er vorher seinen Ueberschlag mache, ob und wie er bey der Pacht bestehen könne; ob das Gut bisher recht administriret worden, oder ob er Hofnung habe, solches hinkünftig durch seinen Fleiß höher zu nutzen, mithin ob er mehr Pachtgeld ausloben dürfe? Auch hiezu wird mein Unterricht hinreichende Anleitung geben.

8) Mein Vortrag ist zwar nur auf Privatgüter gerichtet, gleichwol wird man denselben einigermassen bey Taxirung der Cammergüter anwenden können.

9) Ein angehender Haushälter wird darin in der Kürze zusammengetragen finden, was er in vielen Werken vergebens suchet; nimt er meinen Unterricht als einen Catechismus vor sich, so hat er die ersten Anfangsgründe, wornach er sich in den mehrsten Fällen richten kan, und Stoff, um sich weiter zu bilden und Raths zu erholen.

10) Findet man in Schriften neue Vorschläge, oder werden uns dergleichen von andern angepriesen, so zeige hier die Gründe, wornach man solche vorher abwegen und prüfen solle.

Tabelle I. zu Seite 547

Vergleichungen der bekanntesten Ellen nach Theilen, von einem Pariser Schuh, solchen zu 1440 Theile gerechnet.

An nachfolgenden Oertern	*Hält eine*	*an Pariser Linien*	*Daselbst geben* 100 *Ell. Brabandis.*	100 *Ell. Nürnbergisch*
Aachen –	*Elle*	2960		
Abbeville –	*Aune*	5240		
Aleppo –	*Pik*	2998		
Alexandria –	*Pik*	3000		
Algier –	*Lange Pik*	2760		
– –	*kurze Pik*	2070		
Alicante –	*Vara*	3370		
Altona –	*Elle*	2540		
Amberg –	—	3702	—	79
Amsterdam –	—	3060	100	$97\frac{1}{2}$
Not. Solte eigentlich mit der Brabander Elle übereinkommen.				
Vlämische Elle –	—	3150		
Ancona –	*Bracci*	2848	—	105
Anspach –	*Elle*	2720		
Antwerpen, *grosse oder*				
gemeine Braband. Elle	—	3078	$100\frac{3}{4}$	$95\frac{1}{4}$
kleinere Brüsseler Elle	—	3034	100	
Archangel –	*Archin*	3154	96	$90\frac{1}{2}$
Arragonien –	*Varas*	3493		
Arras –	*Ellen*	3094		
Augspurg, *grosse* –	—	2702	—	113
– *kleine* –	—	2626	—	106

An nachfolgenden Oertern		*Hält e i n e*	*an Pæriſer Linien*	*Daſelbſt geben* 100 *Ell. Brabandiſ.*	100 *Ell. Nürnbergiſch*
Avignon	–	*Canne*	8624		
–	–	*Aune*	5174		
Aurich	–	*Elle*	2983		
Bamberg	–	—	3235	—	$97\frac{1}{2}$
Bantam	–	*Cobidos*	2230		
Barcelona	–	*Cane*	6966		
Baſel	–	*Aune*	5226		
–	–	*kl. Elle*	2412	—	120
Batavia	–	*Cobidos*	2230		
Bautzen	–	*Elle*	2525		
Bayonne	–	*Aune*	3918		
Bayern	–	*Elle*	2289	—	$79\frac{1}{3}$
Bayreuth	–	—	2662		
Bengalen	–	*Cobidos*	2108		
Bergamo	*wollene*	*Bracci*	2905	$105\frac{1}{4}$	$99\frac{1}{2}$
Bergen in Norwegen		*Elle*	2782	110	
Bergen op Zoom	–	—	3070		
Berlin	–	—	2956	—	100
Bern	–	—	2669	120	
Beyersdorf	–	—	2924		
Bilbao	–	*Varas*	3772		
Bilefeld	–	*Elle*	2593		
Bologna	*in Wolle*	*Bracci*	2815	$108\frac{1}{4}$	$75\frac{3}{4}$
	in Seide	—	2640	116	105
Bonn	–	*Elle*	2484		
Botzen in Tyrol	–	—	3503	$87\frac{1}{2}$	$82\frac{3}{4}$
–	–	*Bracci*	2437		
Bourdeaux	–	*Aune*	5275		
Brabander	–	*Elle*	3065	100	$95\frac{1}{4}$
Braunau	–	—	3445		
Braunſchweig	–	—	2530		

Breda

An nachfolgenden Oertern		Hält eine	an Pariſer Linien	Daſelbſt geben 100 Ell Brabandiſ.	100 Ell. Nürnbergiſch
Breda	—	Elle	3070		
Bremen	—	—	2564	120	114 2/7
Brescia	—	Bracci	2075		
Breslau	—	Elle	2438	125	114 2/3
Schleſiſche	—	—	2553		
Bretagne	—	Aune	5972		
Brügge	—	Elle	3078		
in Leinewand		—	3214		
Brüſſel wie Antwerpen		—			
Budiſſin	—	—	2553		
Cadix	—	Varas	3759	—	81
Caen	—	Aune	5240		
Cagliari	—	Raſi	2433		
Cairo	—	Pik	3000		
Calais	—	Aune	5240		
Cammerich	—	Elle	3176		
Canariſche Inſeln	—	Varas	3810		
Candia	—	Pik	2825		
Canton	—	Cobidos	1580		
Carlsbad	groſſe	Elle	3002		
	kleine	—	2623		
Carthagena	—	Varas	3710		
Caſchau	—	Elle	2675		
Caſſel	—	—	2488		
Caſtilianiſche	—	Varas	3759		
Chambery	—	Raſi	2547		
China	—	Cob.	1580		
Chriſtiana	—	Elle	2782		
Coblentz	—	—	2474		
Coburg	—	—	2599	—	112 1/2
Cöln	—	groſſe Elle	3080	—	107

An nachfolgenden Oertern		Hält		an Pariſer Linien	Daſelbſt geben 100 Ell. Brabandiſ.	100 Ell. Nürnbergiſch
Cöln	–	*kleine*	*Elle*	2545	120	115
Conſtantinopel,	*groſſe*		*Pik*	2966		
–	*kleine*		—	2872		
Conſtantz,	*groſſe*		*Elle*	3295		
–	*kleine*		—	3063		
Copenhagen	–		*Alen.*	2782	89	91 2/3
Corfu	–		*Pik*	2544		
Corſica	–		*Palmi*	1109		
Cracau	–		*Elle*	2506		
Cremona	–		*Bracci*	2727		
Culmbach	–		*Elle*	2715		
Cyprus	–		*Pik*	2977		
Dannemark	–		*Elle*	2782	89	91 2/3
Damasco	–		*Pik*	2580		
Dantzig	–		*Elle*	2544	—	111
Darmſtadt	–		—	2390		
Delft	–		—	3060		
Dresden	–		—	2509	120	115 5/8
Dublin	–		*Yard*	4050		
–	–		*Elle*	4387		
Düſſeldorf	–		—	2392		
Duynkirchen	–		—	2998		
Edenburg	–		*Yard*	4212		
Elbingen	–		*Elle*	2505		
Emden	–		—	2972		
England	–		*Yard*	4050	75	71 1/2
–	*in Leinen*		*Ell*	4387		
–	*in Boy u. Fries*		*Gode*	3110		
Erfurt		*groſſe*	*Elle*	2437	—	120
–	–	*kleine*	—	1790	164	163 1/2
Erlangen	–		—	2924		

Fermo

An nachfolgenden Oertern	Hält eine	an Pariſer Linien	Daſelbſt geben 100 Ell. Brabandiſ.	100 Ell. Nürnbergiſch
Fermo —	*Bracci*	2910		
Ferrara, *in Wolle* —	—	2966		
— *in Seide* —	—	2788		
Florentz, *in Wolle* —	*Canne*	10474	234	
— —	*Bracci*	2618	—	112
— —	*Palme*	1309		
— *in Seide* —	*Canne*	10320	$238\frac{1}{4}$	
— —	*Bracci*	2580	—	$114\frac{1}{4}$
— —	*Palme*	1290		
Forli —	*Bracci*	2727		
Francfurt am Mayn —	*Elle*	2392	126	120
Francfurt an der Oder	—	2941		
Freyberg in Sachſen	—	2512		
Gamron —	*Pik*	2703		
— —	*Cobidos*	4258		
Geldern — —	*Elle*	2940		
Geneve, *Stab, oder*	*Aune*	5070	60	$58\frac{1}{3}$
Genua, *à* $10\frac{1}{2}$ *Palmi*	*Canne gr.*	11686	275	275
— —	*Canne piccol.*	10017		
— *zum Leinewand*	*Canne*	11130		
— *zu* $2\frac{1}{3}$ *Palmi*	*Bracci*	2597		
— —	*Palmi*	1111		
Ghend —	*Elle*	3078		
— *zum Leinewand*	—	3214		
Gibraltar —	*Varas*	3759		
Glatz —	*Elle*	2598		
Goa —	*Cobidos*	3041		
Görlitz —	*Elle*	2499		
Gotha —	—	2506	120	
Gothenburg —	—	2632		
Grätz —	—	3808		

An nachfolgenden Oertern	*Hält e i n e*	*an Pariſer Linien*	*Daſelbſt geben* 100 *Ell. Brabandiſ.*	100 *Ell. Nürnbergiſch*
Guaſtalla –	*Bracci*	3021		
Guben –	*Elle*	2963		
Guinea –	*Jacktan*	16220		
Gundelfingen –	*Elle*	2601		
Haag –	—	3060		
Halle –	*lange* —	2956		
–	*kurze* —	2532		
Hamburg –	—	2540	120	114¼
Hannover –	—	2598	118	112½
Harburg –	—	2598		
Harlem –	—	3226	—	95¼
Hasfurt –	—	2999	—	97½
Havre de Grace –	*Aune*	5240		
Hildesheim –	*Elle*	2483		
Hirſchberg –	—	2525		
Hoff im Voigtlande –	—	2825	—	103½
Holländiſche –	—	3034	—	95¼
Iägerndorff –	—	2520		
Iapan –	*Ink*	8425		
Iava –	*Cobidos*	2230		
Ieruſalem –	*Pik*	3041		
Ingolſtadt –	*Elle*	3530		
Inſpruck –	—	3485		
Irland, wie England	—			
Kaufbeuren –	—	2615		
Kempten –	—	3012		
Kiel –	—	2550		
Kitzingen –	—	2643		
Königsberg –	—	2548	120	114¼
Kopenhagen –	—	2782		
Krembs –	—	3316		

Lace-

An nachfolgenden Oertern		Halt eine	an Pariſer Linien	Daſelbſt geben 100 Ell. Brabandiſ.	100 Ell. Nürnbergiſch
Lacedämon	—	*Pik*	2027		
Langenſalza	—	*Elle*	2562		
Lauban	—	—	2499		
Leiden	—	—	3028		
Leipzig	—	—	2506	120	115 5/8
Leutkirch	—	—	3115		
Lintz	—	—	3555		
Lion	—	*Aune*	5205	58 1/2	
Liſſabon	—	*Varas*	4860	61	57 1/3
—	*Cavidos oder*	*Covados*	3002		
—	—	*Palmos crav.*	1000		
—	—	*Palmos min.*	972		
Livorno,	*in Wolle*	*Canne*	10474		
—	—	*Bracci*	2618		
—	—	*Palmi*	1309		
	in Seide	*Canne*	10320		
—	—	*Bracci*	2580		
—	—	*Palmi*	1290		
Löbau	—	*Elle*	2506		
Löwen	— *groſſe*	—	3078		
—	*kleine*	—	3034		
London	—	*Yard*	4055		
	in Leinwand	*Elle*	5069		
	in Boy und Fries	*Godes*	3110		
Lucca	— *in Wolle*	*Bracci*	2683		
—	*in Seide*	—	2565		
Lüneburg	—	*Elle*	2598		
Lübeck	—	*Ell. od. Schall*	2550	120	116 1/2
Lüttich,	*nach Kruſen*	*Elle*	2445		
ſolte eigentlich mit der					
Brab. Ell. übereinkom.		—	3065		95 1/4

An nachfolgenden Oertern		Hält eine	an Pariſer Linien	Daſelbſt geben 100 Ell. Brabandiſ.	100 Ell. Nürnbergiſch
Madera	–	*Varas*	4860		
Madras	–	*Cobidos*	2027		
Madrit	–	*Varas*	3759		
Magdeburg	–	*Elle*	2956		
Mahon	–	*Canne*	7096		
Majorca	–	—	7603		
Malaga	–	*Varas*	3759		
Malta	–	*Canne*	9935		
Manheim	–	*Elle*	2473		
Mantua	–	*Bracci*	2062		
Marocco	–	*Cobidos*	2235		
Marſeille	–	*Canne*	8900		
	in Leinewand	*Aune*	5187		
Maſtricht	–	*Elle*	3030		
Mayntz	–	—	2433		
Mecca	–	*Cobidos*	3041		
Mecheln	–	*Elle*	3034		
Memel	–	—	2544		
Memmingen	–	—	3110		
Meſſina, ſ. Sicilien		—			
Middelburg	–	—	3060		
Milano,	*in Wollen*	*Bracci*	2998		
	in Seide	—	2378		
Mindelheim	–	*Elle*	2800		
Minden an der Weſer		—	2566		
Minorca	–	*Canne*	7096		
Mocca,	*in Wolle*	*Cobidos*	2027		
	in Leinewand	—	3041		
Modena	–	*Bracci*	2838		
Montpellier	–	*Canne*	8916		
Morea	–	*Pik*	2027		

Mor-

An nachfolgenden Oertern		Hält eine	an Pariſer Linien	Daſelbſt geben 100 Ell. Brabandiſ.	Daſelbſt geben 100 Ell. Nürnbergiſch
Morlaix	–	Aune	5972		
Moſcau	–	Arſchine	3154		
Münchberg	–	Elle	2715		
München	–	—	3701	–	79⅓
Münden	–	—	2598		
Münſter	–	—	3584		
Namur	–	—	2940		
Nantes	–	Aune	5260		
Napoli	–	Canne	9352		
–	–	Palmi	1169	261¾	256
Narva	–	Archine	3154		
–	–	Elle	2652		
Naumburg	–	—	2506	120	
Negroponte	–	Pik	2732		
Neuchatel	–	Elle	4932		
Neuenburg in d. Schweiz		—	4918		
Neuhoff	–	—	2924		
Neuſtadt an der Aiſch		—	2999		
Nimwegen	–	—	2940		
Nizza	–	Raſi	2433		
–	–	Palmi	1170		
Nörtlingen	–	Elle	2707		
Norwegen	–	—	2782	110	
Nürnberg	–	—	2924	96	100
Ochſenfurt	–	—	2576		
Ofen in Ungarn	–	—	—	—	112½
Oran	–	Varas	3759		
	in Wolle	Pik	3041		
Osnabrügge	–	Elle	2586	114	
	in Leinwand	—	2642		
Oſtende	–	—	3100		

An nachfolgenden Oertern		Hält		an Pariſer Linien	Daſelbſt geben	
		eine			100 Ell. Brabandiſ.	100 Ell. Nürnbergiſch
Oudenarde	—	Elle		2960		
Paderborn	—		—	2392		
Padua	—	Bracci		2973	—	106
Palermo, ſ. Sicilien						
Paris,	in Seide	Stab		5275		
	Tuchhändler		—	5264		
	Leinwand		—	5240	58	$55\frac{5}{9}$
das letztere wäre das eigentliche Maaß.						
Parma	—	Bracci		2423		
Patraſſo,	in Seide	Pik		2816		
	in Wolle		—	3041		
Peking	—	Cobidos		1580		
Pernau	—	Elle		2432		
Perſien	—	Guezes		2793		
	Königliche		—	4190		
Perugia	—	Bracci		2866		
Piacenza	—		—	2875		
Piccardie	—	Aune		3696		
Piemont	—	Raſi		2640	—	$96\frac{1}{3}$
Piſa	—	Palmi		1323		
Pondicheri	—	Cobidos		2027		
Pontremoli	—	Bracci		3061		
Porto	—	Covados		2944		
Poſen	—	Elle		2525		
Prag	—		—	2619	—	$112\frac{1}{2}$
Presburg	—		—	2474		
Provence	—	Canne		8889		
Queda	—	Cobidos		2027		
Raguſa	—	Elle		2275		
Ravenna	—	Bracci		2980		

Ra-

An nachfolgenden Oertern		Hält eine	an Pariſer Linien	Daſelbſt geben 100 Ell. Brabandiſ.	Daſelbſt geben 100 Ell. Nürnbergiſch
Ravensberg	–	*Elle*	3047		95¼
Recanati	–	*Bracci*	2949		
Regenſpurg	–	*Elle*	3595	—	81¼
Reggio	–	*Bracci*	2348		
Reval	–	*Elle*	2373	78	120
Rhodus	–	*Pik*	3351		
Riga	–	*Elle*	2430	77	120
Rimini	–	*Bracci*	4838		
Rochelle	–	*Aune*	5240		
Rom	– *Kaufmanns*	*Canne*	8824		
–	–	*Bracci*	3759		
–	–	*Palmi*	1103	374½	
	Leinwand	*Canne*	9264	—	33¾
–	–	*Bracci*	2814		
alte Römiſche Elle		—	2640	—	146
Roſtock	–	*Elle*	2564		
Rotenburg an der Tauber		—	2599	—	112½
Rotterdam	–	—	3060		
Rouen, *Tuch und Seide*		*Aune*	5160	58	57⅓
Leinwand		—	6192		
Roveredo, *Seide*		*Bracci*	3302	—	97
Leinwand und Wolle		—	2815	—	75¾
Ruremond	–	*Elle*	3041		
Rusland	–	*Arſchine*	3154		
Ryſſel	–	*Elle*	3056		
Salzburg, *Seide*		—	3559	—	82½
Leinwand		—	4458	—	65⅓
St. Gallen, *in Wolle*		—	2731	112	105
in Leinwand		—	3554	86	91½
St. Malo	–	*Aune*	5972		
St. Petersburg	–	*Arſchine*	3154		

Sara-

An nachfolgenden Oertern			Halt eine		an Pariser Linien	Daselbst geben 100 Ell. Brabandisch.	Daselbst geben 100 Ell. Nürnbergisch
Saragossa	–		Canne		9184		
Sardinien	–		Rasi		2433		
– –	–		Palmi		1113		
Savoien	–		Rasi		2433		
Schlesien	–		Elle		2553		
Schmiedeberg	–		—		2473		
Schottland wie England							
Schweden	–		—		2632	117	120
Schweinfurt	–		—		2586		
Schweitz	–		—		2662	—	120
Sevilla	–		Varas		3759		
Scio,		lange	Pik		3041		
		kurze	—		2927		
Siam		–	Ken		4260		
– –		–	Cobidos		2027		
Sicilien		–	Canne		8584		
– –		–	Palmi		1073		
Sidon		–	Pik		2680		
Siena,		in Leinw.	Bracci		2661		
		Wolle	—		1674		
Smirna		–	Pik		2966		
Solothurn		–	Elle		2437		
Spanien		–	Varas		3759		
Speyer		–	Elle		2440		
Stettin		–	—		2885	—	101
Stockholm		–	—		2632		
Stralsund		–	—		2577		
Strasburg		–	—		2262	135½	123
	nach dem Usu		—			—	120
Straubingen		–	—		3585		
Surate		–	Quessen		3050		

Sura-

An nachfolgenden Oertern	Hält		an Pariſer Linien	Daſelbſt geben 100 Ell. Brabandiſ.		100 Ell. Nürnbergiſch	
Surate	–	*Cobidos*		2097			
Teneriffe	–	*Varas*		3795			
Thoren	–	*Elle*		2525			
Thouloufe	–	*Canne*		8070			
Toledo	–	*Varas*		3643			
Tortoſe	–	*Canne*		7056			
Toulon	–	—		8596			
Tournay	–	*Elle*		2745			
Trevigo	–	*Bracci*		2973			
Trient,	*in Wolle*	—		3000	—	75¼	
	in Seide	—		2713			
Trier	–	*Elle*		2474			
Trieſte,	*in Wolle*	—		2996			
	in Seide	—		2840			
Tripoli di Soria	–	*Pik*		3040			
Tripoli in der Barbarey		—		2449			
Troppau	–	—		2520			
Troyes	–	*Aune*		3517			
Tunis,	*in Wolle*	*Pik*		2983			
	in Seide	—		2796			
	in Leinw.	—		2097			
Türkiſche,	*gr.*	—		2966			
	klein	—		2873			
Turin	–	*Raſi*		2674			
Ulm	–	*Elle*		2520	—	115¾	
Valencia	–	*Varas*		4030	—	89½	
Valencienne	–	*Aune*		2920			
Valendis in der Schweiz		*Elle*		4918			
Venedig,	*in Wolle*	*Bracci*		2956	103	99½	
	in Seide	—		2782	107	103½	
Verona	–	—		2782	—	104	

Vi-

An nachfolgenden Oertern			Hält e i h e	an Pariſer Linien	Daſelbſt geben 100 Ell. Brabandiſ.	Daſelbſt geben 100 Ell. Nürnbergiſch
Vicenza	—		*Bracci*	3036		
Warendorff	—		*Elle*	2593		
Warſchau	—		—	2617	—	112
Wien	—		—	3445	90	85
Windsheim	—		—	2924		100
Wismar	—		—	2584		
Wittenberg	—		—	2985		
Würzburg	—		—	2573		$113\frac{1}{4}$
Xativa	—		*Varas*	3947		
Ypern	—		*Elle*	3100		
Zelle	—		—	2598	118	$112\frac{1}{2}$
Zittau	—		—	2526		
Zürich,	—	*lange*	—	2708		108
		kurze	—	2611		$113\frac{1}{3}$

Anmerk. In der Handlung beruhet es vornemlich darauf, zu wiſſen, wie viel 100 Ellen von dem Maaß eines Orts, z. E. engliſche Yards oder 100 Brabander Ellen an jedem andern Orte nach dem daſigen Maaß geben. Ich habe alſo die Angaben anderer faſt durchgehends beybehalten, wenn ſie etwa in der Erfahrung gegründet ſeyn mögten; Mithin nicht wagen mögen, etwas daran zu verbeſſern, wenn gleich eine Unrichtigkeit klar hervor zu leuchten ſcheinet, z. E. die Brabander Elle iſt gröſſer wie die Nürnberger; Mithin müſſen 100 Ellen von letztern an jedem Orte weniger geben wie 100 Ellen von jenen. Nach der Tabelle ſollen unter andern 100 Brabander Ellen in Riga nur 77 Ellen geben, da es vermuthlich 126 heiſſen müßte.

So müßten in Nürnberg 100 Ellen Brabander beynahe 105 Ellen ausmachen.

Man

Man siehet daraus, wie wenig denenjenigen, welche dergleichen Berechnungen geben, zu trauen ist.

An denen übrigen Orten, wo das Verhältniß nicht beygefüget ist, habe ich solches beyzusetzen bedenklich gefunden; ein jeder kan aber solches nach der angezeigten Linienzahl leicht berechnen. Z. E. Ich will wissen, wie viel 100 Brabander Ellen nach der Hannoverschen Elle geben, so dividire nur 306500 als die Linienzahl von 100 Brabander Ellen, mit 2598 als dem Ertrage von einer Hannoverschen Elle, kommen heraus 118 Ellen weniger ohngefehr $5\frac{1}{2}$ Linien; dividire ich hingegen 259800 mit 3065, so zeiget sich, daß 100 Hannoversche Ellen beynahe $84\frac{7}{8}$ Ellen Brab. geben.

Salomon Haas hat auch eine Berechnuug von den Frankfurter Ellen gegeben, sie ist mir aber zu zweifelhaft geschienen, um sie beyzufügen.

Erste Abtheilung.

Nutze ich mein Gut recht?

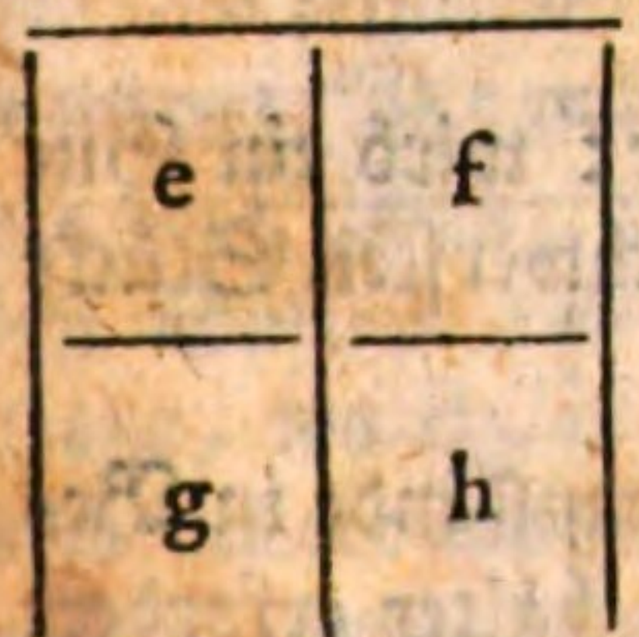
§. 1.

Einer, der ein Gut besitzet, es sey so groß oder klein wie es wolle, untersuchet billig zuerst: Nutze ich solches auch recht?

Es fällt in die Augen, daß es nicht blos genug sey, ein Gut zu haben, sondern solches ist uns nur um so viel mehr wehrt, je mehr Nutzen wir davon haben.

§. 2.

Erwegen wir genau, was Ein Gut recht nutzen heisse; so verstehen wir darunter, wenn alle darauf mögliche Bewegungen und Veränderungen so eingerichtet werden und in Ordnung auf einander folgen, wie es des Besitzers Vortheil und Absicht gemäß ist.



Gesetzt also, es sey das Quadrat A B C D die Grundfläche eines Guts, so suche ich, um solche recht zu nutzen

1) Alle mögliche Bewegungen darauf hervorzubringen; Ich nutze also solche nicht recht, wenn z. E. der Theil e ganz wüste lieget, da er

bestellet werden könte; oder, wenn der Theil f zwar gehütet wird, aber schlecht Gras bringet, und durch die Veränderung in Saatland mehrern Vortheil schaffen würde.

2) Alle vorzunehmende Bewegungen müssen in einer Ordnung auf einander folgen; bey jeder Handlung muß man einen Endzweck vor Augen haben, mithin keine überflüßige Handlung vornehmen, und keine nothwendige unterlassen; jenes verursachet unnöthige Mühe und Kosten, und nothwendigere Arbeit bleibet zurück; bleibet diese aber zurück, so unterbleibet auch der zu hoffende Nutzen, oder ich muß durch doppelt anzuwendende Kosten und Arbeit in der Folge die Ordnung erst wieder herstellen.

3) Ich muß allemal auf einen zu hoffenden Vortheil denken; Was hülfe eine kostbare Bestellung des Landes, wenn man keine Ernte hoffen solte?

4) Eine besondere Absicht des Besitzers kan hierunter zu Zeiten eine Ausnahme oder Einschränkung machen; Wer eine grosse Familie und starken Tisch, mithin viel Gartengewächs nöthig hat, auch einen Theil vom Garten blos zu seinem Vergnügen anwenden will, muß schon einen grössern District zum Garten nehmen, den er sonst dem Anschein nach zu Saatland besser nutzen könte.

§. 3.

Die Beurtheilung der Frage: wird ein Gut auch recht genutzet? ist eine der schwersten Stücke in der Haushaltung.

Es kommen dabey so viele Nebenumstände in Betracht; daß schon ein erfahrner Haushälter erfordert wird, um darüber gründlich zu urtheilen. Es wer-

den

den sich darüber noch leichter Regeln geben lassen, als solche in der Erfahrung anzuwenden.

§. 4.

Bey einer deswegen anzustellenden Untersuchung sind folgende Umstände vorzüglich in Betracht zu ziehen:

1) Wie ist mein Grund und Boden beschaffen?

Dies ist das vornehmste Stück und worauf vor allen andern zu sehen ist; Man kan seinem Grunde und Boden durch gute Wartung zu Hülfe kommen, aber ihn nicht ganz ändern; Mithin einen Sandboden nicht so nutzen, wie Marsch- oder Kleyerde, und umgekehrt.

§. 5.

2) Wie sind die Säfte in der Erde beschaffen?

Dieses Stück ist nicht weniger merkwürdig; vielmehr zu verwundern, daß alle Haushälter und Haushalts-Unterrichte darauf nicht mehr sehen: Man betrachtet nemlich blos seinen Grund und Boden wie einen Kasten voll Erde, in welchem die Erdtheilgen bleiben wie sie sind, und durch hinzugefügten Dünger und frische Erde nur verbessert und artbar gemacht werden: Wir müssen aber die Erde mit unserm Körper vergleichen; in demselben circuliren ohne Unterlaß Säfte, und steigen nach der Oberfläche in die Höhe, wo einige in veste Theile verwandelt werden, und andere ausdünsten; dies Ausdünsten erfolget an einem Theile des Leibes stärker, und so nehmen wir zu Zeiten an einem Theile vorzüglich zu, z. E. an den

den Beinen, wenn ein Ueberfluß von Säften sich dahin ziehet.

Eine gleiche Bewandnis hat es mit der Erde; wir sehen deutlich an dem Nebel und Thau, die Menge derer in die Höhe steigenden Dünste. Wenn wir in die Erde graben, so treffen wir Adern von Wasser, als das Blut der Erde, an; Wir sehen die Quellen fliessen; Erwegen wir, wie viel Erdtheile die Flüsse mit ins Meer nehmen, so müßte nach Verlauf so vieler 1000 Jahre der Boden des Meers schon auf eine merkliche Höhe erhöhet seyn, wenn die Erdtheilgen darin blieben; Wir müssen aber die Meere als den Magen der Erde, das Salzwasser als die Galle, und die zufliessende Erdtheilgen als seine Speise ansehen; diese werden im Meere weiter vermischet und zubereitet, mithin sodann durch die unterirdische Adern von neuen nach der Oberfläche der Erde zugeführet; Es werden also auf der Oberfläche der Erde sowol neue Erd- und veste Theile gebildet, als an unserm Körper; So wie nun die in unserm Körper nach der Oberfläche steigende Säfte sich bald in Fleisch, bald in Fett, bald in Haut, bald in Knochen, bald in Nägel, bald in Haare verwandeln, auch bald einen starken Zufluß nehmen, bald den Zufluß nach einen Theil gar verlieren; Eben auf gleiche Weise verhält es sich mit der Erde und denen nach deren Oberfläche zu steigenden Säften. Daher kommen die unterschiedene Erdlagen, die wir in der Erde bemerken, und hierin allein lieget der Grund, warum eine Gegend vor der andern fruchtbar ist; Warum auf Anhöhen die stärksten Bäume wachsen; warum in dem flachen Sandlande keine Fruchtbarkeit zuwege zu bringen stehet; warum man in einer Gegend einen

Trieb bemerket, den man in andern durch keine Kunst noch Fleiß erhalten kan; warum man in Gegenden, wo saure Säfte mit Eisentheilgen aufsteigen, entweder nichts rechts machen kan, oder doch stets nachbessern muß; Warum einige Gegenden leicht einem Miswachs unterworfen, andere aber unwandelbar sind; Warum einige Oerter stets feucht sind, andere aber die mindeste Dürre empfinden; Die Wichtigkeit dieser Materie und deren grosser Einfluß in die Haushaltung, verdienet aber eine besondere Abhandlung.

§. 6.

3) Wie ist die Lage und das Klima beschaffen?

Eine Gegend ist wärmer wie die andere. Ein Ort ist vor dem andern frühen Frösten, Ueberschwemmungen, vielem Regen, im Winter vielem Wasser, und im Sommer starker Dürre unterworfen. Mancher Ort liegt vornemlich rauhen und heftigen Winden ausgesetzt; an einem andern sind die Gewitter und Wassergüsse heftig und häufig; Ein dritter liegt zwischen Bergen sehr dumpfig und eingeschlossen; Ein vierter nimt einen Berg ein, der den ganzen Tag über dem Brennen der Sonne ausgesetzt ist.

§. 7.

4) Wie wende ich nunmehr jeden Platz zum besten an?

Wir haben vornemlich drey Wege um unsere Güter zu nutzen, und müssen derowegen unsern Grund und Boden in drey Theile vertheilen: 1) in Ackerland, 2) in Wiesen- und Weydeland, 3) in Holzung; Alle drey Stücke werden nothwendig zu einem

Gute erfordert; und keines kan entbehret werden. Es beruhet also darauf: 1) Einen jeden Platz dazu anzuwenden, wozu er sich am besten schicket, z. E. ein niedriger den Ueberschwemmungen ausgesetzter Platz schicket sich besser zu Wiesen als zu Saatland; Ein Ort, der zu Wiesen zu trocken ist, wird beackert; Ein Berg aber mit Holz bepflanzet, 2) das rechte Verhältnis unter diesen dreyen Stücken zu treffen; wo z. E. mehr Ackerland ist, als mit dem zu haltenden Vieh bedünget und beackert werden kan, da läßt man lieber einen Theil, wenn er sich gleich zum beackern schicket, zu Wiesen liegen, oder umgekehrt. Wo mehr Holzung ist, als vortheilhaft genutzt werden kan, und wo es hingegen an Ackerland fehlet, rottet man lieber einen Theil des Holzes aus.

§. 8.

5) Ist auch jeder Platz zum besten angewandt?

Bey einem jeden Gute pflegt man doch noch Plätze anzutreffen, die verabsäumet werden, und von denen man nicht gleichen Nutzen ziehet, wie von den übrigen, z. E. niedrige morastige Gründe; Pfützen, wo sich den Winter über das Wasser samlet; offene ohnbebauete, an Wegen liegende Winkel. Man hat ganze Seen abgeleitet und ausgetrocknet, wo nun das vortreflichste Korn gebauet wird. Man gräbt aus morastigen Wiesen den Torf, und zieht nachher das schönste Heu.

§. 9.

6) Wie viel und was für Art Vieh kan der Ort ernähren?

Man

Man kan nicht aller Orten einerley Vieh ernähren; An dem einen ist bessere Hude für Schaafvieh, an dem andern ist bessere Gelegenheit für Kuhvieh; Ein dritter schicket sich besser zur Fohlen-Zucht; Auf einen magern dürren Boden bringet man vergebens Frisisch Vieh; In einer Heidgegend, wo sich kümmerlich Heidschnucken ernähren, können sich keine an einen fetten Boden gewöhnte Rheinische Schaafe halten; Auf einer Weyde, wo kümmerlich zwanzig Kühe ihre Nahrung finden, werden vierzig noch weniger bestehen: wovon sich ein Schaaf erhält, davon kan keine Kuh leben, und wenn ich eine Kuh mit blossem Stroh des Winters über hinhalte, so will ein Pferd schon mehr und besser Futter haben. Die Art und die Anzahl des zu haltenden Viehes wird also nach der Menge und Güte des vorhandenen Futters bestimmet.

§. 10.

7) Wie wende ich die Producte des Orts zum besten an?

Es ist z. E. nicht genug, daß mein Land so viel Korn hervorbringet, wie es tragen kan, sondern man ist darauf bedacht, einen Theil des desjährigen Ertrages anzuwenden, um sich im voraus von dem künftigen Ertrage zu sichern, den übrigen Theil aber zu versilbern: derowegen wird von der heurigen Ernte ein Theil zur Einsaat auf das folgende Jahr genommen; ein Theil wird zur Nahrung der Menschen erfordert; man verfuttert einen dritten Theil mit dem Vieh, welches theils das Land auf künftig Jahr bestellen, theils nur den Dünger dazu hergeben muß, theils zu künftigem Verkauf aufgezogen wird, theils aber auch zu Speisung derer nothwendigen Leute gehalten

halten werden muß. Das sodann übrig bleibende Korn verkaufet man entweder ohnmittelbar, oder man veredelt es erst in Brantewein, Bier, Mehl, und so weiter.

§. 11.

7) Wie viel Domestiken werden zu Bebauung des Orts erfordert?

Ein einziger in der Anzahl derer nothwendig erforderlichen Leute, fehlender verursacht, daß die Arbeit so viel langsamer oder unordentlicher geht, oder gar zurück bleibt; Je mehr Leute aber gehalten werden, desto mehr Unkosten werden erfordert; also ein jeder zu ersparender Bediente vermindert die Ausgabe, und vermehret den baaren Ertrag des Orts; kan man aber die Anzahl derer ohnumgänglich erforderlichen Leute überschlagen und bestimmen, so zeigt sich bald, wenn überflüßige gehalten werden, durch deren Einschränkung so viel gewonnen wird.

§. 12.

9) Was für Unkosten werden zu Verwaltung des Guts erfordert?

Oft gehen die Geldeinnahmen eines Guts grossen Theils wieder auf baar anzuwendende Unkosten, z. E. auf Unterhaltung der Gebäude oder des Acker-Inventarium; oder auf Tagelöhner; So daß am Ende des Jahrs wenig oder nichts von den Einkünften des Guts übrig bleibt; Will man nun wissen, ob davon etwas ersparet werden könne, so ist ein Ueberschlag von denen ohnumgänglich erforderlichen Kosten nöthig, da sich denn das überflüßige oder entbehrliche zeigen muß. Man soll sich ferner bekant machen, wie

viel

viel nach der Beschaffenheit des Orts in einem Tage von jeder Arbeit beschickt werden könne.

§. 13.

10) Wie hoch würde der baare Ertrag eines jeden Stücks, wenn es einzeln verpachtet würde, anzuschlagen seyn?

Wenn man überschlägt, wie hoch ein jedes Stück, wenn es einzeln verpachtet würde, nach den Landüblichen Preisen ausgethan und genutzet werden mögte, und man hält den wirklichen Ertrag des Guts, so wie es eben genutzet wird, dagegen, so hat man die sicherste Berechnung, ob man es bey der gegenwärtigen Administration auch recht nutze, oder aber betrogen werde. Es ist also sehr nöthig, einen Anschlag von dem Wehrt und Ertrage eines jeden Pertinenzes zu machen. Im 116ten Stück der Oekonomischen Nachrichten S. 359 wird eine brauchbare Anweisung zu Verfertigung dergleichen Anschläge gegeben, und man findet S. 363 und 391 auch andere angeführt, die davon gehandelt haben.

§. 14.

Nach diesen Haupt- und allgemeinen Betrachtungen sind noch einige Nebenumstände in Erwegung zu ziehen, welche zu Zeiten eben so viel Aufmerksamkeit verdienen:

Dahin gehöret 11) Wie ist die Landesart?

Ein jeder Ort, eine jede Gegend hat ihre besondere Gewohnheiten und Landesart. Es sey in ihren Arbeiten, oder in Bestellung des Landes, oder in Futterung des Viehs, oder in der Speisung; So wie, wenn die Vergleichung anzustellen, erlaubt ist;

ein

ein jeder Hof sein besonderes Ceremoniel; ein jedes Collegium seine eigene Einrichtung; ja ganze Völker ihre beständige Gebräuche haben.

Im Kalenbergischen ist die gemeinste Speise der gemeinen Domestiken ein Muß von in Wasser gerührtem Gerstenmehl; wozu im Winter kaum etwas Milch oder Buttermilch komt; In den Heidgegenden würde man die Leute mit dieser Speise wegjagen, welche ohne Buchweitzengrütze nicht satt werden können; Im Bremischen wissen sie von beyden nichts, und bleiben bey ihren vesten Mehlklümpen; Wo nun einmal eine kostbarere Art die Leute zu speisen eingeführt ist, wird man vergebens dessen Abänderung unternehmen. In Westphalen muß auch ein jeder Knecht in den Winterabenden nach vollendeter Arbeit sich hinter sein Spinrad setzen, und noch ein halbes Stück Garn spinnen; ein Kalenbergischer Knecht würde sich eher todt schlagen, als eine solche Neuerung aufbürden lassen. Wo das Schneiden des Korns mit der Hand eingeführt ist; ist vielleicht solches mehr vortheilhaft, wenigstens gehet weniger Korn dabey verlohren; bey uns würde sich niemand dazu bequemen, mithin für uns eine vergebene Ueberlegung seyn, ob die Einführung des Schneidens vortheilhafter sey.

§. 15.

12) Wer sind deine Nachbaren?

Es macht einen grossen Unterscheid in der Nutzung eines Guts, ob man nahe bey einem grossen Orte wohnt, wo ein starker Aufwand ist, wo man zu jeder Zeit alles, und zwar theuer verkaufen kan. Oder, ob man an einen Schifbaren Fluß gränzet, und seine Producte leicht fortschaffen, oder das benöthigte wohl-

wohlfeil und bequem erhalten kan. Daher stehen in Mecklenburg und Pommern theils Güter in gar keinem Wehrt, weil sie weit von Städten entfernet sind, nichts zu Gelde machen können, ihr Korn mit der größten Beschwerlichkeit viele Meilen weit verfahren, mithin was sie nöthig haben, ausserordentlich theuer bezahlen müssen. Man nennet dergleichen Güter: Freßgüter, weil sie denjenigen, der sie bewohnet, reichlich ernähren; abwesend ihm aber nichts einbringen. Ein Pommer gab daher das Gleichnis, daß wenn er seinen Gästen zu gefallen einen fetten Ochsen schlachte, so wäre ihm dies nicht mehr wehrt, als wenn hier jemand seinem Freunde einen gebratenen Kalekutschen Hahn vorsetzte. Die Einwohner im alten Lande bey Hamburg machen grosse Summen aus Erdbeeren, und bepflanzen ganze Felder damit.

§. 16.

13) Was hat man für Preise sowol im Einkauf als Verkauf?

Ohne die Preise zu wissen, kan man keinen Ueberschlag, so wenig von der Einnahme, als weniger von den anzuwendenden Unkosten haben. Die Preise richten sich aber mehrentheils nach der Nachbarschaft. Derowegen wird nahe bey einer volkreichen Stadt, die aber zu Wasser keine Zufuhr hat, das Korn gemeiniglich merklich theurer seyn, als einige Meilen davon. Mithin kan man von denen, an einem Ort gewöhnlichen, Preisen nicht gleich eine Folge ziehen auf einen andern, obgleich in nemlichem Lande belegenen Ort.

§. 17.

14) Fehlet es dem Ort nicht an Baumaterialien? Dies

Dies ist ein Hauptartikel, der die Nutzung eines Guts sehr einschränken kan. Ohne Gebäude und Baukosten kan kein Gut bestehen. Es ist also ein grosser Unterscheid, ob man das benöthigte Holz auf dem Gute selber habe, oder theuer ankaufen muß; ob die Steine bey dem Gute gebrochen werden, und mit Brecher- und Fuhrlohn auf wenige Tahler kommen, oder ob man für einen Faden 40 und mehr Thaler bezahlen muß?

§. 18.

15) Was hat man für Arbeiter?

Auch dieses macht einen grossen Unterscheid in dem Ertrage; ob man die mehrste Arbeit durch Dienste verrichten lassen könne gegen ein geringes Dienstgeld; ob man dazu eigene Leute und Pferde halten müsse; oder aber, ob man Tagelöhner habe; wiederum ob diese rar und kostbar sind, oder ob sie sich selber gegen ein billiges Lohn anbieten, und niemalen fehlen?

§. 19.

16) Stehet das Gut auch mit Nachbaren in Communion?

Eine jede Communion schränkt den Nutzen einer Sache etwas ein. Es sey nun, daß Nachbaren von unserm Lande den Zehnten ziehen, oder aber, daß sie auf unsern Pertinenzien eine Servitut z. E. von der Hude ausüben, oder aber, daß sie mit uns eine Hude gemeinschaftlich geniessen.

§. 20.

17) Ist der Haushalt leicht zu dirigiren und zu führen?

Es

Es macht einen grossen Unterscheid, ob die Länderey ohnmittelbar um den Hof in einer Fluhr und unter des Auffehers Augen lieget; ob die Domestiken gleich vom Hofe ab an die Arbeit gehen können; ob ein Spann Pferde zwanzig Fuder Korn oder Mist in einem Tage ein- oder ausfahre? oder aber, ob die Pertinenzien einzeln herum zerstreuet, auch weit entfernet, mithin der Aufsicht entnommen liegen; ob die Leute erst Stundenweise gehen oder ziehen müssen, ehe sie an die Arbeit gelangen, und ob sie in einem Tage statt zwanzig zwo Fuhren verrichten. Dieses macht den Unterhalt der Feldgeräthschaft so viel kostbarer. Wo alles bey einander lieget, kan der Haushälter mehrere Rotten von Arbeitern zugleich übersehen und in Obacht nehmen; bey einer Entfernung wird die Arbeit, wobey niemand zugegen ist, versäumet.

§. 21.

18) Hat ein Gut gewisse Unbequemlichkeiten oder einen Mangel woran, wodurch die Nutzung der übrigen Stücke gehemmet wird?

Es ist z. E. ein Fehler, wenn ein Gut einen Mangel an Wiesenwachs, oder an niedrig liegender sich dazu schickender Länderey hat, mithin sein Heu von andern kaufen muß.

Oder wenn Bau- oder Brennholz fehlet; Oder wenn es an einem leicht austretenden Flusse niedrig lieget, oder wenn kostbare Brücken dabey zu unterhalten sind; wenn die Schäferey wegen niedriger Weyden leicht dem Sterben unterworfen ist; oder wenn man böse nicht zu bändigende Nachbaren hat.

§. 22.

Hat man nunmehr nach dieser Vorschrift die Umstände eines Guts, und, wie es zu nutzen seyn mögte, erwogen; und vergleichet dagegen, wie es bisanhero genutzet worden; so wird man schon ziemlich wahrscheinlich beurtheilen können, ob das Gut bereits recht genutzet werde, oder noch eine bessere Einrichtung anzunehmen fähig sey.

Die Hauptregel bleibt, daß wir stets in unserer Erkentnis weiter kommen, mithin eine Sache besser einsehen lernen; folglich nie glauben dürfen, daß eine Einrichtung, sie mag seyn wie sie will, schon alle mögliche Vollkommenheit habe, und keine weitere Verbesserung anzunehmen fähig sey.

§. 23.

Wenn wir auch gleich Ursache finden, zu glauben, daß ein Gut recht genutzet werde; so dürfen wir es doch nicht dabey bewenden lassen, sondern müssen noch weiter nachforschen, ob es nicht etwan noch besser zu nutzen stehe.

Ein jeder Haushälter pflegt sich schon für vollkommen, und seine Einrichtung für die beste zu halten; dadurch bleiben wir bey den angenommenen Vorurtheilen, und kommen nicht weiter: durch weiteres Nachforschen trit man hingegen der Wahrheit stets näher.

§. 24.

Kehren wir eine neue Einrichtung vor, wodurch ein Gut besser wie vorher genutzet wird, so nennen wir solches eine **Verbesserung** desselben.

Eine

Eine Verbesserung erfordert also nothwendig, daß ich künftig mehr Nutzen von einem Gute habe; dieser Nutzen kan auf eine zwiefache Art erfolgen: 1) daß ich mehr einnehme; 2) daß ich weniger ausgebe; überhaupt aber muß durch eine Verbesserung der baare jährliche Ueberschuß beträchtlicher werden, wie er vorhin war.

Es ist derowegen keine Verbesserung, wenn ich durch eine neue Bestellung zwar mehr ernte, die Unkosten gehen aber höher, wie das mehr zu erntende:

Noch weniger ist eine Verbesserung, wenn überflüßige, kostbar zu unterhaltende, Gebäude oder Gärten angeleget werden. Wol aber, wenn man, statt einfallender alter, maßive neue Gebäude aufführet, welche in vielen Jahren keine Reparationskosten erforden, und bequemer zur Haushaltung sind.

§. 25.

Wenn man, ob, wie, und wo Verbesserungen anzubringen möglich sey, überlegen will, so belehret man sich davon:

1) Aus eigenen nach der Natur und den Umständen des Orts selber angestellten Ueberlegungen.

2) Erweget man das Verfahren und die Handgriffe seiner Nachbaren; oder auch

3) fremder Nationen, und stellet Vergleichungen an, ob solches nachzumachen und einzuführen sey.

4) Ziehet man gute Haushaltsbücher zu Rath, was diese davon lehren, wozu sie rathen, und wofür sie warnen.

Eigene Ueberlegung ist die sicherste; wir müssen aber gemeiniglich erst von andern auf einen Einfall

geleitet und zu weitern Nachdenken gebracht werden; am leichtesten ist alsdenn, von Nachbaren, die mit uns einerley Grund und Boden haben, anzunehmen; da diese aber nicht selten mit uns einerley Vorurtheile hegen, und dasjenige, was aus der Ferne komt, bey uns den Vorzug zu haben pflegt, so erkundigen wir uns billig, wie es in entfernten Gegenden gehalten wird? dieses finden wir in den häufig herauskommenden Haushaltsbüchern, und solche haben den Vorzug, daß wir darin mehrere Vorschläge, auch zugleich die misglückten Versuche zu unserer Warnung aufgezeichnet finden.

§. 26.

Scheinet uns eine Verbesserung möglich, so ist am sichersten, erst Versuche im kleinen anzustellen, ehe man eine Veränderung im Grossen einführet.

Wie Versuche anzustellen sind, dazu ist in der dritten Abtheilung Anweisung gegeben worden; Wenige beobachten aber die Regeln, daher ist es gefährlich auf die von andern angepriesene Versuche schlechtweg zu fussen.

§. 27.

Aus eigenen Versuchen, und nicht aus den Lobeserhebungen anderer, beurtheile man, ob, und in wie weit eine Verbesserung statt findet?

Im sechsten Bande der Oekonomischen Nachrichten S. 1. findet man eine lesenswürdige Abhandlung: wie man Güter vernünftig melioriren soll, und die folgende Abtheilung handelt davon mit mehrern.

Zwote Abtheilung.

Wie verbessere ich mein Gut?

§. 28.

Wer sein Gut melioriren will, muß es nach allen Umständen recht kennen, und sowol alle allgemeine Betrachtungen, als auch alle besondere Nebenumstände sorgfältig erwegen.

Wer nur obenhin, und ohne sein Gut recht zu kennen, und den ganzen Zusammenhang der Haushaltung und wie ein Stück mit dem andern verbunden ist, einzusehen, eine Veränderung vornimt, lauft Gefahr, statt der gehoften Melioration, sein Gut zu deteriorieren, wenigstens in andern Stücken mehr zu verlieren und mehr Abgang zu erleiden, als er an der andern Seite zu erlangen hoffet; und wir werden, wie der Hund in der Fabel, nach dem Schatten greiffen, und das Stück, was wir haben, verlieren, oder vielleicht eine Quelle stopfen, woher andere Theile der Haushaltung ihren Bestand nehmen sollen; So wie in der Fabel der ganze Körper verdorrete, als die übrigen Gliedmassen dem Magen nicht weiter Speise reichten.

§. 29.

Wir suchen unser Gut entweder überhaupt besser zu nutzen, oder nur einen oder andern Theil desselben.

Das erste erfordert eine totale Veränderung in der Einrichtung der Haushaltung, das letztere aber, daß ich nur mit einem einzelnen Stück anders zu wirthschaften beginne.

§. 30.

Wir haben eine dreyfache Art, unsere Güter zu nutzen:

1) Durch eine Administration desselben auf Rechnung.

2) Durch eine Verpachtung an einen Pächter überhaupt.

3) Durch eine Vereinzelung an mehrere Pächter.

Der erste Grad also, ein Gut höher, wie vorhin, zu nutzen, entstehet durch Veränderung der Haushaltung überhaupt von einer Art auf die andere; wenn wir nemlich ein bisher administrirtes Gut nunmehr verpachten, oder die überhaupt verpachtet gewesene Stücke einzeln austhun. Es ist dies aber eigentlich keine Melioration zu nennen, sondern nur als ein Mittel anzusehen, um sich von einer stärkern Geldeinnahme zu sichern.

§. 31.

Wollen wir erfahren, ob ein Gut überhaupt eine Verbesserung anzunehmen fähig sey, so ist zuforderst zu überlegen, ob solches die gehörige Stärke und Consitzenz habe, die es nach seiner Lage bekommen kan.

Man saget alsdenn, daß ein Gut seine Consistenz habe, wenn es alles, was zu Fortsetzung des Haushalts erfordert wird, hat; Länderey, Zehnten, Wiesen, Weyden, Holzung, Wasser, Dienste, und so

wei=

weiter; wenn ihm darunter nichts abgehet: wenn alle seine Pertinenzien ohnunterbrochen in einem Bezirk liegen; und wenn sich auch in der Nachbarschaft kein Pertinenz weiter findet, das füglich damit verbunden werden könte.

§. 32.

Im Fall nun ein Gut an einem Stück einen Abgang hat, so ist der erste Grad der Verbesserung, wenn man solches herbey schaffet.

So wird ein Gut, welches Mangel an Holz hat, melioriret, wenn man ein nahe dabey gelegenes Holz dazu acquiriret, oder aber Holz anziehet.

§. 33.

Es bleibt daher beständig ein Object, ob nicht in der Nachbarschaft des Gutes ein Pertinenz sey, durch dessen Herbeyziehung jenes melioriret werden könne?

Ohne daß nicht eine Melioration zu hoffen ist, bleibt oft gefährlich, ein Gut mit einem neuen Pertinenz zu vergrössern.

§. 34.

Der zweyte Grad der Melioration überhaupt ist die Arrondirung.

Wir nennen ein Gut arrondiren; wenn wir von dessen zerstreuet herum liegenden Pertinenzien die entferntesten weggeben, und damit, an Fremden gehörende, zwischen unsern näher belegenen übrigen Stükken einschiessende Parcelen an uns tauschen, mithin uns dadurch geschlossene Grenzen und ein Ganzes ausmachen; dieses kan von dem größten Nutzen seyn,

und es ist also keine sich dazu eräugende Gelegenheit zu verabsäumen.

§. 35.

Der dritte Grad der Melioration ist die Aufhebung der Communionen, wo solche vorhanden sind.

Diese geben gemeiniglich Gelegenheit zu Zank, und man ist jederzeit mehr Meister, wenn man allein Herr von einem Stücke ist.

§. 36.

Eine vierte Verbesserung ist die Verwechselung der Pertinenzien.

Wenn man z. E. eine bisher gehütete Weyde mehet, und eine bislang gemehete Wiese zur Viehweyde nimt; oder Saatland davon macht, und von diesem zu Weyden liegen lässet; Dies ist der mecklenburgische Haushalt, da man das ganze Gut in gewisse Schläge abtheilet, und damit alle Jahr abwechselt; Eine Einrichtung, die eine nähere Erwegung verdienet.

§. 37.

Eine fünfte Art von Verbesserung ist, die Einführung einer neuen Proportion.

Wenn ich nemlich z. E. mehr Saatland habe, als mit Vortheil bestellen kan, und lasse davon einen Theil zu Wiesenwachs liegen, daß hinkünftig der sechste Theil zu Grasanger lieget, statt daß bis dahin etwan nur der vierte Theil dazu genutzet worden: oder man hält 10 Stück Kuhvieh weniger, und vermehret dagegen die Schäferey um 100 Stück.

§. 38.

§. 38.

Die sechste Art von Verbesserungen ist, wenn man die Pertinenzien mehr artbar machet:

Wir nennen ein Land mehr Artbar machen, wenn es einen bessern Trieb bekomt, und mehr und besser trägt wie vorhin; dieses kan nach Beschaffenheit der Umstände auf mancherley Art geschehen, z. E. wenn man aus niedrigen Gegenden das Wasser durch Graben ableitet; saure Felder mergelt; dem Anfall von Vieh ausgesetzte Felder befriediget, statt todter Zäune lebendige Hecken ziehet, wovon man die Bracken nutzen kan; tiefe Felder erhöhet; unebene gleich machet; magere mit Teich- und Schlamerde auf vierzig und mehrere Jahre trag- und artbar machet.

§. 39.

Die siebende Art von Verbesserungen ist, daß man suchet, von einem Pertinenz doppelten Nuzzen zu ziehen.

Z. E. wenn man auf den Weyden und in den Hekken zugleich hohe Bäume ziehet, an den Wegen Obstbäume pflanzet, nach der Winterernte das Feld noch wieder mit Rüben besäet, welches in Sachsen die Sömmerung genant wird. Wenn man, wo vieler Rübesaamen gebauet wird, auch Immen hält, um den Honig davon zu samlen. So würde der Vortheil vom Branteweinbrennen nicht sehr groß seyn, wenn man nicht bey der Wäsche zugleich Vieh mästete, und den fetten Dünger davon aufhöbe.

Dabey ist nöthig, daß kein Plätzgen, es sey so schlecht und geringe, wie es wolle, unserer Aufmerksamkeit entgehe, ohne daß wir überlegen, ob nicht

einiger und zwar besserer Nutzen wie bisher davon zu ziehen sey.

§. 40.

Es ist nicht genug, daß wir unser Gut und dessen Pertinenzien in der Verfassung haben, worin es seyn soll, und wozu es gelangen kan; sondern es ist von neuen zu überlegen, ob unter den Pertinenzien auch eins oder das andere sey, welches dem Gute überhaupt mehr zu Schaden als Vortheil gereichet?

In solchem Falle verbessern wir 8) das Gut, wenn wir solches überflüßiges Stück davon trennen.

Ein Stück kan dem übrigen Gut nachtheilig seyn, wenn es 1) zu weit entfernet ist, eine beschwerliche Bestellung erfordert, und daher die Bestellung der übrigen Hauptpertinenzien zu sehr aufhält.

2) Wenn wegen der Entlegenheit die erforderliche Aufsicht nicht darauf gewandt werden kan.

3) Wenn der Grund zu schlecht ist, und man den übrigen Stücken den nothdürftigen Dünger entziehet, ohne Nutzen davon zu haben.

4) Wenn man mehr Land hat, als mit den vorhandenen Leuten und Pferden recht bestellet werden kan.

Alsdenn ist am besten, von dem überflüßigen sich zu entledigen; Es sey nun, daß man es vertausche, oder besonders verpachte, oder gegen einen Erbenzins austhue, oder kleine Häuser darauf baue, und solche mit Häuslingen und Tagelöhnern besetze, von denen nachher Dienste erfolgen.

§. 41.

§. 41.

Nachdem sodann auch das überflüßige abgesondert ist, so ist 9) zu überlegen, wie man nunmehr das Gut am vortheilhaftesten nutzen solle; und ob solches durch eine Administration, durch eine Verpachtung überhaupt, oder durch eine Vereinzelung geschehen müsse.

Welches darunter einen Vorzug verdiene? erfordert eine weitere Untersuchung: das mehrste komt auf die Lage und Beschaffenheit jeden Orts an; schwerlich werden sich allgemeine Regeln bestimmen lassen; bey der Administration beruhet es auf einen treuen fleißigen Verwalter, und bey Verpachtungen auf einen sichern gewissenhaften Pächter.

§. 42.

So bald ein Gut verpachtet ist, muß der Herr allen Verbesserungen entsagen, und vielmehr befürchten, daß der Pächter es deterioriren werde. Wo also Verbesserungen möglich sind, kan man nicht zu Verpachtungen rathen.

Verbesserungen bringen erst in der Folge Nutzen, und erfordern einen Vorschuß, diesen wird ein Pächter um so weniger thun, da er befürchten muß, daß man ihm, wenn man siehet, daß der Ertrag des Gutes höher genutzet werden kan, die Pacht nehmen, oder wenigstens steigern wird, ohne ihm den Vorschuß zu erstatten. Ein Pächter also, der gescheut ist, wird, wenn er auch mehrern Nutzen zuwege bringen kan, solches doch so heimlich treiben, daß es dem Verpächter nicht in die Augen fällt.

§. 43.

§. 43.

Wer sein Gut selber administriren lässet, richtet 10) sein erstes Augenmerk dahin, wie er den Aufwand aller unnöthigen Kosten einschränke.

In diesem Stücke haben die Verwalter oft die mehrste Aufsicht nöthig; denn da sie aus einem fremden Beutel ausgeben, so sind sie selten bedacht, die erforderliche Unkosten mit gehöriger Sparsamkeit einzurichten: So viel man aber dabey ersparet, um so viel verbessert man das Gut.

§. 44.

Es ist also 11) eine wahre Verbesserung, wenn man die Bestellung des Landes so einrichtet, daß sie weniger kostet.

Z. E. wenn ich nach der neuen Einrichtung mit 6 Pferden auskomme, da vorhin 8 gehalten werden mußten;

Wenn vorhin zu Bestellung des Ackers viele Tagelöhner genommen werden müssen, und man macht die Einrichtung so, daß eigene Leute alles allein verschen. Wenn man eine leichtere Art Pflüge einführet, deren drey in einem Tage mehr beschicken, wie vorhin vier. Dabey wird vorausgesetzt, daß man eine genaue Kentnis des Landes habe, und daß man genau erforschet, was für Unkosten nothwendig zu dessen Bestellung erfordert werden, wie viel Menschen und Pferde dazu nöthig sind; wie viel ein jeder im Tage beschicken müsse?

§. 45.

Die Verbesserung wird 12) noch merklicher, wenn man auch weniger Domestiken zu halten gebrauchet.

Man

Man sparet gleich Kost und Lohn. Eine überflüssige Anzahl von Leuten ist sich ein dem andern im Wege, und hindern mehr als daß sie Vortheil schaffen; einer trieget sich auf dem andern. (§. 11)

§. 46.

Eine ähnliche Verbesserung ist 13) wenn man von denen beyzubehaltenden Domestiken mehr Arbeit hat wie vorhin.

Man rucket dadurch mehr in der Arbeit vor; beschicket mehr; komt weiter und sparet Tagelohn. Ein geschickter Verwalter weiß also seine Eintheilung so zu machen, daß ein jeder Bedienter den ganzen Tag in Arbeit ist, und daß einem jeden das Geschäfte aufgeleget wird, wozu er sich am besten schicket. Er weiß wie viel Zeit ein jeder zu einer Arbeit gebraucht; er sieht darnach, daß diese in der Zeit vollendet seyn muß; und sinnet voraus schon darauf, was denn ferner geschehen soll.

§. 47.

In gleicher Absicht verbessert man 14) ein Gut, wenn man überflüßige Gebäude einziehet, und die beyzubehaltende so einrichtet, daß sie nicht beständigem Wandel unterworfen sind.

Ein jedes Gebäude erfordert zu Zeiten Reparationskosten, so bald ein Gebäude eingehet, sparet man den Aufwand dieser Kosten; Nichts ist verdrießlicher, als wenn alle Jahr was an den Gebäuden zu flicken ist; Es macht also in der Ausgabe einen grossen Unterscheid, wenn diese einmal so standvest eingerichtet sind, daß sie selten oder gar nicht nachgebessert werden dürfen.

§. 48.

§. 48.

Fehlet es in einer Gegend an Arbeitern und Dienſten, ſo iſt 15) eine wahre Verbeſſerung, wenn man durch Anbauung kleiner zu vermietender Häuſer ſich Leute verbindet, daß ſie, wenn man ihrer nöthig hat, in Tagelohn oder zu Dienſt arbeiten müſſen.

Die Verbeſſerung iſt um ſo merklicher, wenn man entfernt von einer Stadt liegt, und dergleichen Häuſer mit den nothwendigſten Handwerkern, als z. E. einem Rademacher, Tiſcher, oder Böttcher beſetzet.

§. 49.

In Anſehung der Länderey iſt 16) eine Hauptverbeſſerung, wenn man mehrern und beſſern Miſt ſchaffet.

S. die IV. Abhandlung.

§. 50.

Man kan 17) mit zur Verbeſſerung rechnen, wenn man durch abzuwechſelnde Saat, oder durch einzuführende neue Arten von Pflanzen, die Fruchtbarkeit ſeines Ackers vermehret.

Es iſt ein groſſer Vortheil, wenn man die Einſaat nicht von eigenem Gewächſe, ſondern von einem fremden Ort nimt, und eine gute Wahl zu treffen weiß. Seit einigen Jahren ſind verſchiedene neue Pflanzen eingeführet worden.

§. 51.

Es verſteht ſich von ſelbſt, daß ein Haushälter 18) ſtets bedacht ſeyn müſſe, jeden Acker insbeſondere zu verbeſſern und fruchtbarer zu machen.

Es

Es geschehe nun solches durch eine einzuführende neue Cultur; durch bessere Pflüge; durch tieferes Umbrechen; durch öfteres umackern; durch eine sorgfältigere Bestellung; durch Mergeln; durch Erde auffahren; und so weiter.

§. 52.

Die Verbesserung der Wiesen erfordert 19) nicht weniger Aufmerksamkeit.

S. die IV. und VI. Abhandlung.

§. 53.

Die Verbesserung der Holzung bleibet 20) bey dem mehr zunehmenden Holzmangel eines unserer vornehmsten Augenmerke.

Die Verbesserung der Holzungen ist gar von weitem Umfange.

§. 54.

Eine Anweisung, wie man das Stroh sparsam und zum besten, theils zur Futterung, theils zum Miste anwenden solle, kan man 21) auch mit unter die wahren Verbesserungen eines Gutes rechnen.

Es bestehet ein grosser Vortheil in einer rechten Oekonomie mit dem Stroh. Wenn man z. E. Rokken- Gersten- und Habernstroh zur Futterung unter dem Kuhvieh recht zu vertheilen weiß, und ein jedes zu rechter Zeit zur Futterung nimt, so kan man mit der nemlichen Menge von Stroh viel weiter reichen, und wo man bisher nicht auskommen können, noch wol übrig behalten, und das Vieh wird doch bessere Nahrung und Gedeihen davon haben. Eben so kan man, wenn man auf andere Art bedacht ist, den

Dün-

Dünger zu vermehren und zu verbessern, und dem Lande den erforderlichen Trieb zu verschaffen, die Einstreuung vielen Strohes in den Mist ersparen, mithin durch dessen Verkauf sich mehr Nutzen schaffen, oder aber sein Vieh desto besser damit futtern, oder auch mehr Vieh halten, und also von mehrern Seiten zugleich gewinnen.

§. 55.

Eine andere Art von Verbesserungen für die mehrsten niedersächsischen Güter wird 22) seyn, wenn wir bedacht sind, des Sommers mehr grün Futter anzubauen, um unser Kuhvieh damit entweder ganz auf dem Stalle zu unterhalten, oder doch nebenzu zu futtern.

Es ist ein Fehler in den niedersächsischen Haushaltungen, daß wir grosse Heerden von Kuhvieh auf den Gütern halten, und nicht genugsam auf ihre Verpflegung denken, sondern uns damit begnügen lassen, wenn wir sie des Winters kümmerlich mit Stroh, und des Sommers auf magern Weyden hinhalten. Zwanzig milchende Kühe geben uns also nicht so viel Milch, wie eine recht gut gefutterte Marschkuh. Wir fürchten uns, wenige Morgen von unserm Ackerlande anzuwenden, um darauf Klever und andere Futterkräuter anzubauen, und stossen uns an den Abgang, den wir dadurch an der Kornernte leiden würden, ohne Ueberschlag zu machen, daß wir diesen Abgang auf andere Weise zehnfach ersetzt bekommen. Eine besondere Abhandlung wird diese Materie seinen Landsleuten zu weitern Nachdenken und Versuchen empfehlen.

§. 56.

§. 56.

Eine neue Verbesserung, die wir 23) durch eine solche Einrichtung erlangen, ist daß wir sodann besseres Vieh anschaffen und halten können.

Es ist ein merklicher Unterscheid, ob ich eine milchende Kuh habe, die täglich kaum ein Quartier Milch giebt, oder ob zwanzig und mehrere Quartiere darauf rechnen kan; gesetzt, der Unterhalt von letzterer käme auch zehndoppelt so hoch, so habe dennoch gedoppelten Vortheil. Es haben daher in Sachsen und an andern Orten sich schon verschiedene merklichen Vortheil damit geschaffet, daß sie Schweitzersch oder Friesisch Vieh mit grossen Kosten kommen lassen.

§. 57.

In den mehrsten Haushaltungen wird derowegen 24) eine Verbesserung beschaffet werden können, nicht sowol, daß man die Anzahl des zu haltenden Viehes vermehret, als vielmehr, daß man solche einschränket, dabey aber das zu haltende Vieh besser warret, verpfleget und nutzet.

Ich bemerke bey den mehrsten und stärksten niedersächsischen Haushältern, daß sie Tyrannen gegen das Vieh sind, sie entziehen ihm alles was nur möglich ist, sie gönnen ihm kaum das Leben. Sie wenden ihr Augenmerk blos auf den Kornboden. Sie glauben, daß man nur allein aus dem zu verkaufenden Korn Geld machen könne, und achten alles in das Vieh zu futternde Korn verlohren. Gleichwol halten sie die Menge von Vieh; dessen Unterhalt im Grunde kostbar, und der andern Haushaltung lästig fällt, ohne daß Vortheil davon aufkomt. Wenig Vieh, und recht gewartet, wird also mehr Nutzen

schaffen, als die dreydoppelte Anzahl, denen es an rechter Verpflegung fehlet. Diese Materie verdienet eine nähere Haushälterische Beleuchtung, wie man nemlich nach der Grösse und Güte der vorhandenen Grundstücke bestimmen solle, wie viel Stücke Vieh von jeder Sorte mit Nutzen zu halten sind?

§. 58.

Oft kan ein Haushälter sich 25) auch dadurch Vortheil schaffen, wenn er die Producten seines Guts nicht roh absetzet, sondern erst veredelt. (§. 10)

Ich sage oft, denn manchesmal übertreffen die auf dergleichen Veredlung zu wendende Kosten, den davon zu hoffenden Vortheil, mithin erfordern sie, ehe man dazu schreitet, eine genaue Ueberlegung, ob uns auch jemand die veredelte Stücke mit Vortheil abnimt.

Hieher gehöret, wenn ich meine Wiesen, die sonst das Gras auf dem Halme verpachtet habe, selber mehen und verarbeiten lasse, nachhero aber das Heu desto theurer absetze.

Wenn ich Holz, das auf dem Stamm sonst verkauft worden, zu Kohlen verbrennen, oder in Faßholz verarbeiten lasse.

Wenn ich mein sonst roh verfahrnes Korn in Branntewein verbrenne, und dabey zugleich das sonst mager verkaufte Vieh fett mache.

Wenn den sonst roh verfahrnen Flachs in Kaufgarn verspinnen, oder dieses gar erst in Linnen verarbeiten lasse.

Hingegen würde eine schlechte Verbesserung seyn, wenn jemand, der schöne Wiesen hat, um das dar-

auf

auf wachsende Gras besser zu veredeln, eine Holländerey anlegte, und dazu kostbare Gebäude aufführte, da er sein Gras und Heu mit mehrern Vortheil in der nahe belegenen Stadt absetzen konte.

§. 59.

Obgleich ein Haushälter sein Hauptaugenmerk auf die gewöhnliche Arten von Korn richtet, so kan er sich doch 26) noch durch Einführung kleiner Nebenbestellungen nicht geringen Vortheil stiften.

Man pfleget auf allen Gütern bey uns einen Theil der Brack zu Anbauung von weissem Kraute oder Kohl, Rüben, Flachs, Toback anzuwenden; und es würden sich vielleicht noch mehrere Gewächse mit gleichem oder noch grössern Nutzen einführen lassen.

Unter andern wird man den Türkischen Weitzen und die Rheinländische grosse Rüben zu weitern Versuchen besonders empfehlen.

§. 60.

Recht fleißige und geschickte Haushälter suchen ihrer Herrschaft 27) durch allerley Umschläge Nebenvortheile zu verschaffen.

Wir pflegen auf dergleichen Nebenvortheile zu passen, speculiren zu nennen, und erkennen eben daran einen recht starken, erfahrnen und getreuen Haushälter, wenn er in der Wahl solcher Umschläge vorsichtig ist, die rechte Zeit zu treffen weiß, und seine Producte dadurch allemal besser und höher absetzet, wie seine Nachbaren.

Die Gelegenheit dazu ist mannigfaltig, alles beruhet auf sorgfältiges Nachdenken, und eine kluge Wahl des Haushälters.

Dahin gehöret, wenn er es nicht dabey bewenden lässet, seinen Vorrath von Korn an dem Orte selbst zu dem daselbst gängigen höchsten Preis abzusetzen, sondern, wenn er zugleich speculiret, ob er mit dem Verkauf fortfahren oder anhalten solle. Wenn er zum Absatze sorgfältig einen vielleicht entferntern Ort wählet, wo er in Ansehung der Maasse oder Münzsorte mehr gewinnet.

Wenn er von einer ausserordentlich gesuchten Sorte Korn mehr verkaufet, als er in der Haushaltung eigentlich entbehren kan, den Abgang aber mit Vortheil auf andere Weise, oder durch Ankauf einer in geringerm Preise stehenden Sorte ersetzet.

Wenn er Abschlag oder Miswachs an einem Stükke, z. E. am Heu oder Stroh hat, solches aber durch andere Umschläge ergänzet, ohne daß man es in der Haushaltung und in der Futterung des Viehes empfindet, oder auch besondere Unkosten zu Ersetzung des Abganges anzuwenden nöthig hat.

Wenn er sich benachbarte Gemeinheiten durch eine geringe Gefälligkeit verpflichtet, daß sie ihm Bittweise zu Ueberfahrung eines Feldes mit Teicherde oder zu einer andern Melioration beförderlich sind; wovon er im folgenden Jahre einen Vortheil von einigen hundert Thalern vielleicht berechnet, ohne merkliche Unkosten daran gewandt zu haben.

§. 61.

Auch dadurch kan ein Haushälter sich 28) merklichen Nutzen schaffen, wenn er mit seinen Arbeiten allemal voraus ist.

Das Principium muß also seyn: wenn eine Arbeit zwischen hier und vierzehn Tagen etwan vollführt werden

werden muß, daß er nicht denket: Er habe noch vierzehn Tage Zeit damit, sondern daß er den ersten den besten Tag dazu nehme, damit er ja die Arbeit binnen vierzehn Tagen vollende. Ein vernünftiger Haushälter wird schon den bey dieser Vorsicht herauskommenden Vortheil erkennen.

§. 62.

Endlich muß ein Haushälter noch 29) als eine Hauptregel vor Augen haben; daß er keinen Umstand in der Haushaltung zu klein oder zu geringe halte, um seine Aufmerksamkeit zu verdienen, und eine Verbesserung anzunehmen.

Ein Haushälter, der nur auf grosse und Hauptverbesserungen lauret, wird eben so wenig gewinnen, als ein Kaufmann, der nicht anders handeln wolte, als wenn er hundert und mehr Thaler Profit hat. Ein Kaufmann, der auf Vortheile bey Groschen und Pfennigen achtet, und dabey auf eine gute Ordnung und öftere Umsetzung seines Geldes siehet, gewinnet das mehrste, und so geht es auch mit einem Haushälter.

Dieser muß derowegen auf alle auch die geringsten Geräthschaften im Hause ein wachsames Auge haben, daß sie gehörig verwahret und geschonet, auch die geringsten daran sich äusserden Schadhaftigkeiten sofort nachgebessert werden; Sind die Leute an eine strenge Aufsicht gewohnet, so halten sie sich mehr zur Ordnung, schonen die ihnen anvertrauten Stücke, und solche können noch einmal so lange halten und genuzzet werden; Mithin wird die Rubrik in den Registern von Ausgabegeld auf Unterhaltung der Feld- und Akkergeräthe um die Hälfte vermindert oder vergrössert werden.

Durch Nachschlagung eines einzigen Nagels wird vielleicht eine Thür oder Klappe noch viele Jahre hingehalten, die, wenn solches unterbleibet, auseinander fällt, verschleppet wird, und neu gemacht werden muß.

Wenn in einer Haushaltung wöchentlich auch nur ein Quartier Oehl mehr verbraucht, oder ein Schmiereymer voll Ther mehr verschmieret wird, macht es am Ende des Jahrs in der Ausgabe schon einen merklichen Unterscheid.

Einen geringen Fehler kan zu Anfang gleich ein jeder Domestik nachbessern; unterbleibet es, so wird der Schade grösser, und man muß übers Jahr schon einen Handwerksmann dazu nehmen und solchen theuer bezahlen.

Wenn 12 Pferde gehalten werden, und jedes erhält wöchentlich nur eine Metze mehr wie ihm zum Futter bestimt ist, so bringt es im Jahr schon einen Unterscheid von 208 Himten, die unnützer Weise verbraucht werden, mithin weniger verkauft werden können, oder mehr zugekauft werden müssen.

Wenn ich 160 Morgen umzuackern habe, und jeder Pflug pflüget im Tage zwey Morgen, so werde ich mit 80 Pflügen fertig; gesetzt, es sind aber unter diesen achtzigen, vier und zwanzig faule Pflüge, die ein viertel Morgen weniger bestellen, so muß schon 6 Pflüge zu der ganzen Arbeit mehr haben, die sonst zu andern Arbeiten anwenden können, und jene Arbeit wird um so viel kostbarer.

Die Augen eines Haushälters müssen derowegen auf dem ganzen Gute auf alles herum gehen; nichts muß ihm entwischen; alles muß er mit einem zum Tadel geneigten Auge betrachten, ob er auch Fehler ent=

entdecke, oder auch nur Fehler zu befürchten sind, denen er vorbeugen könne; Ersparet oder gewinnet er dadurch gleich nur Groschen, so machen sechs und dreyßig ersparte Groschen schon einen Thaler, und hundert Thaler schon ein Kapital.

§. 63.

Ein Haushälter richtet derowegen sein Augenmerk theils auf Verbesserungen überhaupt, dahin gehören die ersten 9, nebst der 15, 28, 29 Regel.

Theils ins besondere auf die Länderey nach der 11, 17, 18 und 26 Regel. Auf die Wiesen nach der 19; auf die Holzung nach der 20; auf die Viehzucht nach der 21, 22, 23, 24; auf den Dünger nach der 16; auf die Gebäude nach der 14; auf die Domestiken nach der 12 und 13; auf die innere Haushaltung nach der 10, 25 und 27 Regel.

Dritte Abtheilung.

Wie soll ein Haushälter Versuche anstellen?

§. 64.

Alle starke Haushälter, und vornemlich diejenigen, welche, dafür angesehen zu werden, sich bestreben, kan man in zwo Klassen theilen.

Die zu der ersten Klasse zu rechnende, welche den größten Haufen ausmachen, sind einmal mit gewissen Vorurtheilen für das hergebrachte eingenommen; sie glauben, die von ihnen angenommene, und in ihrer Gegend gebräuchliche, Handgriffe sind die allerbesten; Sie verstehen in ihren Gedanken nur allein den Acker recht zu bauen und gehörig zu nutzen. Sie sehen ihre, anders handelnde, Nachbaren mit einer Verachtung an; und würdigen einen ihnen geschehenden neuen Vorschlag nicht mal einer Aufmerksamkeit, weil sie schon voraus wissen, daß er schlecht und nicht anzuwenden sey; Alle Antwort, die man von ihnen etwan höret, ist diese: das geht hier nicht an.

Ich will diese zum Unterscheide der übrigen Orthodoxe Hauswirthe nennen.

§. 65.

Die zur zwoten Klasse gerechnete sehen die Fehler und Vorurtheile von jenen ein: Sie bemerken bey Nachbaren andere Handgriffe, andere Werkzeuge, andere bessere Einrichtungen: Sie haben einen lobenswürdigen Eifer, ihren Acker, ihren Haushalt zu verbessern; Sie nehmen von ihren Nachbaren an; Sie ahmen solchen nach; Sie führen neue Werkzeuge, neue Arten von Korn, von Gräsern, von Pflanzen, von Vieh, neue Handgriffe bey sich ein; Sie scheuen keine Kosten, um sich aus der Fremde neue Modelle, neue Saamen, neue Pflanzen kommen zu lassen; Sie beschäftigen sich mit neuen Versuchen, und Abschaffung alter eingewurzelter Vorurtheile; Sie halten sich eine Haushaltsbibliothek, und

sparen

sparen keinen Fleiß, die Entdeckungen von andern zu erforschen, und sich daraus zu belehren.

Ich werde diese zum Unterscheide der andern Neuerlinge nennen.

§. 66.

Dem ersten Anblicke nach solte man glauben, die letztern müßten vor den erstern einen grossen Vorzug verdienen; durch sie müßte eben die Landwirthschaft verbessert, und der Ackerbau in Aufnahme gebracht werden; Man wünschet, daß alle Haushälter auf ähnliche Art denken und handeln mögten, so würden die Vorurtheile, die uns so schädlichen Vorurtheile, allgemählig unterminiret, und je mehr und mehr abgeschaft werden.

Man erstaunet, wenn man den durch die in Frankreich neuerfundene Säemaschine herauskommenden Vortheil lieset. Ogilvy, der die von Chateauvieux angeführte vor andern Vorzug habende Säemaschine beschreibet, berechnet den davon für Frankreich zu erreichenden Vortheil dahin: Er rechnet 15 Millionen Morgenlandes in Frankreich, welche jährlich mit Weitzen bestellet werden; durch die Säemaschine will er bey der Einsaat 5 Millionen Septiers weniger gebrauchen, und hingegen in der Ernte 5 Millionen gewinnen; und berechnet also den Septier zu 15 Livres gerechnet, einen jährlichen reinen Ueberschuß von 150 Million Livre Korn, oder 39 Livres zu 10 Rthl. gerechnet, für 38, 461, 538 Rthl. nach unserer Münze. S. Hannoversche Beyträge vom Jahre 1762. S. 378.

Erweget man aber nach einigen Jahren den Erfolg von den Bemühungen solcher Neuerlinge;

So ist dieser gemeiniglich, daß sie müde und verdrieslich darüber werden, und es am Ende bey dem alten lassen. Alle ihre Kosten und Mühe sind umsonst; Andere orthodoxe Haushälter lachen sie aus, freuen sich, daß ihr von Anfang gestelletes Prognosticon so bald eintrift, und finden sich nunmehro ohne weitere Einrede überzeuget, daß auf Neuerungen anzulegen, die größte Thorheit sey.

§. 67.

Vernünftiger Weise wird man eine Einwendung machen: „Wie! soll man denn gar keine „Neuerungen mehr machen? sind denn gar keine „Verbesserungen weiter möglich; und ist nicht „etwan eine Mittelstrasse übrig, die man hierunter gehen kan?“

Freilich bleibt ein Mittelweg übrig, den billig ein jeder Haushälter gehen solte, wenn er nur leichter zu verfolgen wäre, und wenn wir Menschen nicht geneigt wären, nur gar zu gerne uns auf Abwege verleiten zu lassen.

§. 68.

Ich will die Regeln mittheilen, denen ich gefolget bin, und bey denen ich mich wohl befinde.

1) Bedenke, daß die ganze Haushaltung ein Ganzes ausmachet, welches aus vielen Theilen bestehet, die wie eine Kette an einander hangen, und in genauester Verbindung stehen.

2) Man kan nicht wohl in einem Theile eine Aenderung machen, ohne daß es sofort auf die übrigen Theile einen Einfluß hat; z. E. führe ich eine neue Art von Bestellung ein, wodurch weniger zu Futterung des Viehes brauchbares

Stroh

Stroh erhalte, so kan weniger Vieh halten; wenn weniger Vieh gehalten wird; so nimt der Dünger ab; wird das Land weniger gedünget, so ernte weniger Korn.

Oder aber, ich schaffe eine andere Art Vieh an, so erlange eine andere Art Dünger, ein veränderter Dünger verändert auch die Natur oder den Trieb des Landes.

3) Fange keine Aenderung derowegen an, ohne sorgfältig geprüfet zu haben, ob dadurch in andern Theilen der Haushaltung nicht doppelt mehr Schaden zuwächset, als man in dem einen Stücke zu gewinnen Hofnung hat, oder ob dadurch eine mühsam herzustellende Zerrüttung entstehen könne. Z. E. Titius gedachte sein Gut durch Anlegung einer Stuterey zu verbessern; Er schafte Kühe ab, und legte mehr Pferde zu: Er hatte aber sandigten Boden; seinem Lande war der Pferdemist zu trocken und heiß; der Kuhmist war demselben zuträglicher; durch dessen Abgang ward das Land auf viele Jahre verdorben.

4) Bemühe dich nicht, eine alte Einrichtung zu ändern, ehe du nicht zuverläßig weißt, daß du dir dadurch einen wahren Vortheil schaffen kanst; aus Furcht dich zu verschlimmern.

5) Mache dir daher die ganze Verfassung deiner Haushaltung und alle ihre Theile, auch deren besondere Einrichtung bekant, ehe du auf eine Aenderung denkest.

6) Erwege genau, was für besondere Umstände etwan diese oder jene anfangs paradox scheinende Einrichtung entschuldigen oder gar rechtfertigen und nothwendig machen.

7)

7) Stosse dich nicht an einzelne und geringe Fehler; Es ist nichts vollkommenes in der Welt, und indem wir zu Zeiten grosse Mühe anwenden, einen geringen Fehler zu verbessern, fallen wir in weit schlimmere Umstände, und ziehen uns noch grössern Schaden zu.

8) Ziehe bey jeder Gelegenheit die besondere Landesart des Orts zu Rathe: Ein jeder Ort und dessen Einwohner haben ihren besondern Schlendrian. Sie nehmen ihre gewisse Gebräuche an, von denen sie zurück zu bringen, beynahe ohnmöglich ist.

9) Gieb allemal mit Acht auf das bey dir zu haltende Vieh und dessen Beschaffenheit. Man kan derowegen z. E. in bergigten Gegenden, wo das Vieh magere Weyde hat, und viel klettern muß, keine grosse Schweitzerkühe halten; und wird vergebens anfangen, mit Ochsen zu ackern; wenn das Vieh zu schwach ist, und man nicht vorher Anstalt macht, daß man solche grün satt auf dem Stalle futtern kan.

10) Glaube jederzeit Verbesserungen möglich. Wir gelangen stets zu mehrerer Erkentniß und Erfahrung; wenn man alte Rechnungen von dem Ertrage der Güter nachsiehet, so ist dieser vor hundert Jahren oft nur auf ein drittel des gegenwärtigen gegangen, und unsere Nachkommen werden nach hundert Jahren sich vielleicht an unsere schlechte Wirthschaft stossen. Es bleibt also ein gefährliches Vorurtheil, wenn man annehmen will, daß unsere gegenwärtige Einrichtung, unsere Art hauszuhalten, unser Feldbau, unsere Viehzucht, unsere Art die Wiesen

zu warten, und so weiter, schon so vollkommen sey, daß keine Verbesserung weiter anzubringen stehe. Grüble stets nach, wo du Gelegenheit findest, eine Verbesserung anzubringen, dadurch entdecket man Fehler und zugleich Mittel und Wege zur Verbesserung: Man lieset daher Haushaltsbücher; man beredet sich mit Nachbaren; man erkundiget sich bey Reisenden nach den Gebräuchen anderer Nationen, und so ferner.

11) Traue nicht zu sehr dem Vortrage anderer: Mancher thut aus seinem Kabinette prächtig anscheinende Vorschläge, und berechnet auf dem Papiere einen Vortheil von Thaler auf Thaler. Man fähret aber sehr übel, wenn man dergleichen Berechnung gleich für baar Geld annimt. Vor einigen Jahren kam der Esparcette in Mode; diejenigen, die solchen gebauet hatten, gaben die kräftigsten Versicherungen von dessen augenscheinlichem Nutzen, und wie man dadurch ein Gut verbessern könne; Sie haben sich aber in der Folge betrogen gesehen, und andere mit betrogen. Oftermalen kan auch jemand seine besondere Ursache haben, warum er einen Vorschlag empfiehlet, der an andern Orten nichts weniger wie vortheilhaft seyn würde.

12) Laß dich auf keine Veränderung ein, ohne daß du einen Vortheil anzugeben weißt, den du zu erhalten hoffest: Es ist nicht genug, zu sagen: Man mache es so in England, in Frankreich, in der Schweitz, in Schweden; Sondern es beruhet darauf: Schaffen wir uns einen wesentlichen Vortheil, wenn wir denen Engeländern oder Franzosen in diesem Stücke nachahmen, oder

würs

würden diese, wenn sie unsere bessere Einrichtung wüßten, nicht solche lieber von uns annehmen? Müssen sie sich vielleicht nur aus Noth jener Mittel bedienen?

13) Mache erst Versuche im Kleinen; ehe du eine Veränderung im Grossen einführest; und dieses mit gehöriger Vorsicht, Ueberlegung und Aufmerksamkeit auf alle Nebenumstände, denn ausserdem läßt sich nicht sicher beurtheilen, ob ein Versuch vielleicht nur zufällig eingeschlagen oder misrathen sey, oder ob und was dabey zu verbessern übrig sey. Misrathen die Versuche im Kleinen, so ist der Schade nicht groß; eine fehlschlagende Veränderung im Grossen wirket gar zu starke Zerrüttung in der Haushaltung.

14) Verwirf nicht gleich einen Versuch, wenn er zum ersten, zweyten oder drittenmal nicht geräth. Prüfe vielmehr genau, was für Hindernisse an diesem misrathen Schuld sind, und ob nicht solche auf andere Weise gehoben werden können. Es ist ein nicht geringer Fehler der mehrsten Haushälter, daß sie eine Sache, die ihnen einmal misräht, gleich ganz verwerfen, und darüber nie weiter kommen.

15) Ueberlege wohl, ob dein im Kleinen gemachter Versuch auch mit gleich gutem Fortgange ins Grosse einzuführen sey: So machet mancher einen Ueberschlag nach denen in seinem Garten oder gar auf dem Mistbeete gezogenen Pflanzen: bedenket aber nicht, daß sein Ackerfeld nicht lauter Gartenland sey.

Ich kan z. E. einen kleinen Theil vom Acker mit weissem Kohl oder Toback bauen, und einen Morgen sehr nutzen; aber dies nicht auf einen grössern Theil Landes erstrecken, weil mir sodann das dadurch abgehende Stroh noch grössern Nachtheil bringen, auch bey einer grossen Flage die höchstnöthige genaue Aufsicht und ohnunterbrochene Bearbeitung fehlen würde.

16) Berechne nach den Versuchen im Kleinen die Kosten, welche eine Einrichtung erfordert. Denn niemand wird wol eine neue Einrichtung für eine Verbesserung erkennen, wenn er dero Behuf dreymal mehr Unkosten anwenden muß, wie die zu hoffende Verbesserung erträget.

17) Suche keinen Versuch, von dem man siehet, daß er misrathen will, mit Gewalt durchzusetzen: dies ist ein Fehler von den mehrsten Verwaltern: haben sie einmal ihrem Herrn einen Vorschlag gethan, und einen Vortheil versprochen, so wollen sie nicht gefehlet haben; und wenden Kosten über Kosten an, um nur Recht zu behalten, oder doch dem Herrn zu verbergen, daß sie Unrecht haben. Ich hatte z. E. einen Verwalter, welcher aus Vermehrung der Schäferey mittelst Anwendung geringer Kosten, ein grosses mehr zu berechnen versprach; Er konte sein Wort nicht erfüllen, wendete versteckter Weise noch mehr vergebene Kosten an; steckte alles in die Schaafe; entzog dem andern Vieh das Futter; und wendete dreymal mehr auf die Schaafe wie sie werth waren, eben in den Kriegszeiten, wo man das Futter sehr nöthig hatte, und ausserordentlich theuer los werden können; Es ging

also am Ende ein ansehnliches Kapital verlohren, da man Anfangs mit geringem Verlust die Sache herstellen können.

18) Erwege ja die nach mehrern Jahren zu erwartende Folgen; Eine Sache kan auf einige Jahre vortreflich gehen, in der Folge aber höchst schädlich werden: Ein Exempel wird dieses erläutern: Cajus fand auf seinem Gute vortreflichen Thon zum Ziegelbrennen; Er rechnete aus, daß er von einer daselbst anzulegenden Ziegelbrennerey eine Einnahme von 300 Rthl. haben, mithin sein Gut um so viel verbessern könte: Er führte die dazu erforderliche Gebäude auf; Die Brennerey ging vortreflich; man berechnete ihm über 300 Rthl. frey Geld, und er frolockte über seine schöne Erfindung. Die Gebäude und die erste Einrichtung hatten ihm zwar an die viertehalb tausend Thaler gekostet, allein, er genoß sein Kapital doch über 8 auf das Hundert, also doppelte Zinse; nach wenig Jahren mußte er aber schon so viel Unterhaltskosten anwenden, daß er sein Kapital kaum mit vier auf das Hundert verzinset bekam, und was geschahe nach zwölf Jahren? Es hieß der Thon finge an zu fehlen: Er wolte dazu Rath schaffen; allein, die von büchen Holz aufgeführte, schlecht verwahrte, und bisher vernachläßigte Gebäude fielen über den Haufen, und sein ganzes Kapital war verlohren; Jetzt erkante er erst, daß er dennoch froh seyn mußte, daß er so wohlfeil wegkam, denn man hatte ihm einen grossen Theil des Holzes verwüstet, und er würde durch Fortsetzung der Brennerey im Holze noch ein gröſſer Kapital verlohren haben.

19)

19) Ziehe zu Rathe; ob und was für Arbeiter du bey dir habest? Mancher leget eine Veränderung an, und bedenket nicht, daß zu deren Unterhaltung täglich oder jährlich eine grosse Menge Arbeiter erfordert werden, die er an seinem Ort entweder gar nicht, oder nicht anders als gegen ein schweres Tagelohn haben kan. Ein anderer hat hingegen viele überflüßige Herrndienste, oder er kan Kinder zu einer Arbeit gegen ein Tagelohn von wenigen Pfenningen haben, und also eben diese Veränderung mit grossen Nuzzen nachmachen.

20) Endlich erwege man, was für besondere Umstände ein Ort hat, die man sich zu Nutze machen kan. Dahin rechne ich mit, die Lage eines Ortes an einem schiffbaren Flusse, oder die Nachbarschaft einer volkreichen grossen Stadt. Ein besonders hieher gehörendes Exempel ist die Dröschmühle zu Ertzen, gleich neben der Kornscheure lieget eine überflüßig Wasser habende Mühle, von welcher das überflüßige Wasser an der Scheure wegfliesset; Der Bewohner des Ortes war bedacht, sich dieses besondern Vortheils zu Nutze zu machen, und legte die Dröschmühle an; Er hatte zum Vortheil 1) daß der Wasserfall bereits da war; 2) daß dieser ohnmittelbar bey der Scheure lag; 3) daß die Mühle überflüßig Wasser hatte, mithin durch die Dröschmühle keinen Abgang litte; 4) daß die Kornscheure so viel niedriger lag, daß daran sofort ein Wasserrad angelegt werden konte. Es war also Vortheil dabey, daß mit geringen Kosten eine Maschine angelegt wurde, die nicht kostbar zu

unterhalten ist, und mit Hülfe von zwo Personen so viel beschicket, wie 8 Personen ausdröschen würden. Wer alle diese, schwerlich zugleich an einem Orte zusammen verbundene Vortheile nicht hat, wird diese Maschine nicht leicht mit Vortheil nachmachen.

§. 69.

Wenn ein Haushälter diese Regeln beobachtet, so wird er nicht leicht fehlen, und unternimt er ja einen Versuch ins Kleine, der ihm misglücket, so richtet er solchen doch allemal so ein, daß er keinen merklichen Schaden davon hat, oder weiß sich sofort durch andere Umschläge zu helfen.

§. 70.

Wenn es aber auf Einführung neuer Vorschläge ankomt, so sind zwo Personen wohl zu unterscheiden.

1) Der Herr des Guts selber.

2) Derjenige, dem die Verwaltung und Direction desselben aufgetragen ist.

Der Herr selber kan sich am leichtesten zu neuen Veränderungen entschliessen, denn er handelt mit seinem Eigenthum; brauchet also niemanden Rede und Antwort zu geben, wenn etwas misräth.

Der Verwalter hingegen bleibet allemal verantwortlich, wenn er etwas neues unternimt, das fehl schlägt, oder wenn er seinen Herrn zu Anwendung unnützer Kosten verleitet. Er muß also behutsam zu Werke gehen.

Dahingegen wird allemal ein Verwalter eine Sache eher durchsetzen, als sein Herr, wenn er

nemlich ehrgeitzig ist, und recht Vergnügen daran findet, seinem Herrn Vortheil zu schaffen, und den Ruhm zu haben, daß er die Sache sehr geschickt eingerichtet habe.

§. 71.

Der Herr ist selten beständig auf dem Gute gegenwärtig; Er kan sich nicht genau um alles bekümmern; Er muß die Ausübung andern überlassen, und da trift man orthodoxe Haushälter an, die sich innerlich schon ärgern, daß der Herr glaubt, es könte was an ihrer bisherigen Einrichtung gebessert werden: Sie halten ihnen schimpflich, wenn jemand käme, und zeigte, daß sie ihr Handwerk bishero nicht recht verstanden hätten: Sie wenden also, wo nicht öffentlich, doch heimlich, alle Mühe an, damit des Herrn Anschläge nicht gerathen; sie machen alles verkehrt; wo es nur möglich ist, legen sie Hindernisse in den Weg, und wissen es dem Herrn so schwer und zuwider zu machen, daß er ihnen am Ende noch gute Worte geben muß, daß sie es nur wieder auf den alten Fuß einrichten.

§. 72.

Ein Herr also, der selber Veränderungen veranstalten will, sehe ja vorher erst zu, daß derjenige, den er zur Ausübung gebrauchet, mit in die Möglichkeit hineingehet, und selber Gefallen daran findet.

Er nehme sich in Acht, daß er seine erste Veränderung so einrichte, daß seine Leute nicht gleich das Urtheil fällen, er verstehe es nicht, und fange was an, das er nicht ausführen kan: Es ist sehr

übel, wenn sich jemand gleich zu Anfange in üblen Kredit setzet; hat er sich aber einmal Zutrauen erworben; Sehen die Leute, daß er die Sache recht einsiehet, und daß seine Veränderungen gut einschlagen, so kan er sodann schon mehr wagen.

§. 73.

Ueberhaupt bleiben der Kornbau, der Grasbau und die Viehzucht die drey Hauptstücke, worauf ein Haushälter sein Augenmerk richten soll; alles übrige wird ein vernünftiger Hauswirth nur als Nebendinge, und so tractiren, daß jene darunter nicht leiden.

Ich kan also eine vorzunehmende Veränderung nicht wol eine Hauptverbesserung eines Gutes nennen; Ich muß denn entweder

1) dadurch mehr Korn ernten, oder zum freyen Absatz übrig behalten; oder aber

2) die auf die Anbauung des Korns zu verwendende Kosten vermindern; oder

3) eine neue, besser zu nutzende, und leichter abzusetzende Art von Korn einführen; oder

4) die Grasanger ergiebiger machen; oder

5) den Viehstapel vermehren und verbessern; oder letztlich

6) den Holzanwachs befördern.

Anfrage.

Hat jemand hier zu Lande versuchet, seinen Acker mit gebranten Leimen zu düngen; welches Mittel unter andern vom Herrn von Justi im I. Theile seiner ökonomischen Schriften S. 317 beschrieben wird? Verdienet diese Art zu düngen mit unter die brauchbaren Dünger gerechnet zu werden? Wie bewerkstelliget man am leichtesten die Brennung des Leimen, ohne daß er zu einem vesten Stein werde? Ist dies etwan ein Mittel, um an hohen Bergen liegendes Land zu bedüngen, wohin den Mist zu führen ohnmöglich oder sehr beschwerlich fällt? Oder kan man sich bey abgelegenen Vorwerken damit helfen, wo der Dünger fehlet, und wo man dahero sein Land nicht recht nutzen kan.

Gemeine Ackersleute, die ich befragte; ob es nicht bey mir in einem steifen leimigten Boden zu Artbarmachung saurer Wiesen dienlich seyn mögte, solche nach der französischen Mode abzuplaggen, den Rasen zu verbrennen und die Asche auszustreuen? behaupteten mit völligem Rechte, daß solches in einem sandigten lockern Boden angehen mögte, in schwerem leimigten Erdreiche aber nicht anzuwenden stehe, da der Leimen sich zu einem vesten Stein brennen würde, und demnächst nicht klein zu machen stehe. Dagegen ist bekant, daß der Leimen, welcher an einem Backofen gesessen hat, einen guten Dünger abgiebt und mit Nutzen auf das Feld oder in den Garten gefahren wird; also wo man ihn haben kan, billig sorgfältig aufgesamlet werden muß; indem allemal Schade ist, wenn er, wie ge-

meiniglich geschiehet, in die Wege gefahren oder weggeworfen wird, ohne Nutzen davon zu ziehen.

Wäre es etwan eine Sache, einen Backofen dick mit Leimen aussen zu überlegen, und diesen alle Jahr ein oder mehrmal abzukratzen, und frischen Leimen zu nehmen, mit jenem aber eine Ecke im Felde oder Garten oder auch eine Wiese zu bedüngen?

Der Hausvater wünschet sehr, daß diejenigen, welche deswegen Versuche angestellet, oder Anmerkungen gemacht haben, ihm davon Nachricht geben mögen. Ihm scheint diese Art von Dünger zu kostbar zu seyn, um solche als eine im Grossen einzuführende Verbesserung anzurathen.

Ein Kubickschuh recht trocknen Leim von alten Wänden soll höchstens 35 Pfund wiegen, auf einen Würtenbergischen Morgen, welcher 33750 Quadratschuh Rheinl., also ohngefehr den sechsten Theil mehr hält als ein Kalenbergischer Morgen, werden 800 Kubickschuh, also 288 Centner oder 11 vierspännige Fuder gerechnet; also würden auf einen Kalenbergischen Morgen 9 bis 10 Fuder gehören, und was würde es nicht kosten, solche zu graben, anzufahren, auf einen Haufen zu bringen; alsdenn Holz zu hauen, anzufahren, den Haufen durchzubrennen, den Leimen wegzufahren und zu zerstreuen? Solten 4 Fuder Mist nicht mehr Vortheil schaffen, als 11 Fuder solchen gebranten Leimens?

In Sachsen bedienet man sich aller Dreck- oder Leimwände mit grossem Nutzen zum Dünger; Es ist nemlich bekant, daß sie die Wände von Häusern dort von lauter Leimen machen, welcher mit Stroh vermischt und gleich einer Mauer auf einander gepackt wird. Dieser, wenn er viele Jahre von der Sonne beschienen, und bald vom Regen benetzet, bald von Winde durchstrichen und ausgetrocknet wird, erhält eine ganz andere Natur; und nimt aus der Luft etwas Salpeterhaftes an, ist also besser als ein durchbranter Leimen.

IX.

Vorläufige weitere Erklärung über die ausgesetzte Prämien.

* * *

Il ne cherche des biens que pour les partager.

Mr. Prieur.

Vorläufige weitere Erklärung über die ausgesetzte Prämien.

In der Vorrede zum ersten Stücke habe verschiedene Preise ausgeboten, und versprochen, die nähern Bedingungen davon weiter bekant zu machen: Ehe mich aber deutlich erklären kan, wohin meine Absicht gehet, und was eigentlich von denenjenigen, welche Theil an diesen Preisen nehmen wollen, begehre; finde nöthig, meine Theorie von der Bewegung voranzuschicken, und werde solche in einem der nächsten Stücke mittheilen, sobald als die dabey gehörende Kupfer fertig sind.

Da indessen wegen jener Preise bereits einige Anfragen bey mir geschehen sind, so will vorläufig eine nähere Nachricht geben.

Wenn wir auf den Zusammenhang und die Folgen in der Reihe aller Dinge Acht geben, so bemerken wir: „daß keine Bewegung sey, es ist denn eine an„dere vorangegangen, und es folget eine dritte darauf.“

Dieses ist bey mir der allgemeine Grundsatz, woraus alles übrige herleite, und worauf sich alles reduciret.

Eine Haushaltung muß man als eine beständige Reihe auf einander folgender Bewegungen ansehen, welche als eine Kette an einander hangen.

Der Vortheil bestehet darin, daß ich verstehe, die gegenwärtigen Bewegungen so einzuleiten und zu regieren, daß die darauf folgende nicht allein in einer weitern Folge meiner Absicht gemäß sind, und zu meinem Besten ausschlagen, sondern auch, so weit wie möglich, vervielfältiget werden.

Man suchet alles aus dem Wege zu räumen, was denen von uns erwünschten Bewegungen hinderlich seyn könte, und alles sorgfältig zu vermeiden, was in der Folge uns nachtheilige Bewegungen veranlassen mögte.

Die Bewegungen sind theils natürliche, theils künstliche.

Jene sind diejenige, welche nach gewissen Gesetzen ein und allemal erfolgen, z. E. der Lauf der Flüsse.

Künstliche Bewegungen nennen wir hingegen diejenige, wenn wir durch eine gewisse Kraft oder durch unsere Handlungen andere Bewegungen veranlassen, als sonst nach den natürlichen Gesetzen gefolget seyn würden; z. E. wenn wir einen Fluß aufstauen und zwingen, daß er sein Bette verlassen, und eine Mühle treiben muß.

Zu einem geschickten Haushälter wird also eine Kentnis erfordert, wie die natürlichen Bewegungen auf einander folgen, und eine Wissenschaft, die künstlichen so einzurichten, daß sie denen natürlichen Gesetzen gemäß sind, und ihn sichern, daß alle daraus folgende Bewegungen so ausfallen, wie sein Interesse und das ganze System es mitbringen. Z. E. ich dünge mein Land; dies ist eine künstliche Bewegung, welche in der Absicht geschiehet, um häufigere künst-

liche Bewegungen zu veranlassen, als sonst das Feld hervorgebracht haben würde, nemlich eine reichere Ernte von Korn.

Ehe ich aber dieses erlange, muß schon eine lange Reihe von Bewegungen vorher gehen. Das Land muß mehrmalen beackert und bestellet werden. Der Saamen wird zubereitet und ausgestreuet; Er muß darauf keimen; die Pflanze wächset, treibet Blüte; setzet Frucht an, und bringet diese zur Zeitigung.

Wird nun in sothaner Folge etwas versäumet, so bleibt der gehoffte Endzweck, nemlich eine reiche Ernte, entweder ganz zurück, oder die Ernte fält doch nur mäßig aus.

Wenn eine längere Reihe von Bewegungen auf- und aus einander folget, die allesamt unserer Absicht gemäß sind, so nennen wir solches eine **Ordnung**.

Derjenige Haushälter ist also der stärkste, welcher in der unter seiner Aufsicht stehenden Haushaltung die mehrste Ordnung zu erhalten weiß. Siehe oben S. 347. §. 2.

Meine Absicht ist, in diesen Blättern Anleitung zu geben, wie diese Ordnung erhalten und befördert werden kan.

Nach dem Plan, den mir vorgesetzt habe, ist mir nicht genug, meinen Lesern von einer Materie nur etwas obenhin zu sagen; oder misrathene Versuche zu erzählen; oder Vorschläge zu thun, von denen man nach den natürlichen Regeln der Bewegung ihre Unzulänglichkeit voraus sehen kan; oder nachzuschreiben, was andere sich vielleicht schon zum zehntenmale

einander nachgeschrieben haben, es mag gegründet seyn oder nicht.

Ich finde mich aber in vielen Stücken, welche mit zur Landwirthschaft gehören, selbst noch zu schwach, und unerfahren, um gründliche Anweisung zu geben, und suche solche vergebens in allen mir bekanten Schriften.

Daher bin bewogen worden, zu versuchen, ob durch auszubietende Prämien andere bewegen kan, darauf weiter nachzudenken, und in diesen Materien entweder völlig ausgearbeitete gründliche Abhandlungen zu liefern, oder mir doch Anleitung zu geben, dergleichen zu entwerfen.

Ich bevorworte also vor allen Dingen, daß meine Absicht keinesweges sey, durch Ausbietung dieser Preise, wie bey den mehrsten Preisaufgaben geschiehet, eine oder mehrere seichte Ausarbeitungen zu veranlassen, wodurch das Publikum im mindesten nicht gebessert wird; noch weniger alle Jahr grosse Summen auszugeben; blos um nur den Ruhm zu haben, daß in öffentlichen Blättern mit einigen Lobeserhebungen angeführet werde, der Landdrost von Münchhausen habe Prämien ausgezahlet oder angeboten.

Es ist mir daran gelegen, eine jede derer bekant gemachten Aufgaben gründlich aufgelöset zu sehen, so werde den darauf gesetzten Preis mit dem größten Vergnügen bezahlen.

Ich sehe die Ausgabe sodann als eine wahre Verbesserung meiner Güter an; indem Gelegenheit dadurch erhalte, die Güter besser und bequemer zu nuzzen, und mich von dem guten Erfolge der Feldarbeiten besser zu sichern.

Es

Es gehet derowegen 2) nicht wol anders an, als daß mir die Untersuchung und Beurtheilung der Frage: ob ein Aufsatz den Preis verdiene? selber vorbehalten muß, da ein dritter meine Absicht nicht so einsehen kan, und die Beurtheilungen von manchen gelehrten Gesellschaften, denenselben zu Zeiten nicht viele Ehre machen.

Mir ist 3) dabey der Einwurf gemacht worden: so würde ich, wenn selbst Richter seyn wolte, um meine Dukaten zu behalten, wenn auch die beste Beantwortung einkäme, noch Zweifel machen können, daß ein anderer meine Absicht noch nicht erfüllet habe. Ich kan darauf nichts weiter antworten, als daß diejenigen, die mich und meinen Charakter kennen, mir eine bessere Denkungsart zutrauen werden, und daß diejenigen, welche mich fähig halten, auf eine so schlechte und einem Kavalier wenig gemässe Art zu denken, am besten thun, sich nicht mit mir einzulassen, oder wenigstens sich voraus vorzusehen und ihren besondern Accord zu machen.

Ich werde eher beförderlich seyn, und mit weiterm Rathe an Hand gehen, daß jemand das noch fehlende nachholen, und seine Arbeit zur Vollkommenheit bringen kan, als verdienten Männern Chikanen zu machen.

Dabey aber muß 4) selber bekennen, daß ein etwas strenger und scharfer Beurtheiler seyn werde: daher rathe ja allen denenjenigen, welche etwa aus zehn oder zwanzig Büchern etwas neues zusammen schreiben oder den gemeinen Tant lehren wollen, daß sie damit zurück bleiben mögen.

Denn wenn mir dieses genug wäre, so könte das

Excerpiren selber wol thun, ohne dafür andern eine Belohnung anzubieten.

Ich verlange 5) daß alles meiner Lehrart gemäß aus richtigen allgemeinen Grundsätzen hergeleitet und zusammenhangend erwiesen, auch durch genugsame Erfahrungen bestätiget seyn, nicht weniger mit meiner allgemeinen Theorie übereinkommen, oder daß eine bessere Theorie gezeiget werden muß.

Man erfordert 6) sonst bey den Preisaufgaben, daß die Verfasser der Schriften, welche Theil daran nehmen wollen, unbekant seyn müssen: Ich finde aber dies nach meiner Absicht überflüßig, und lasse einem jeden die Freyheit, ob er sich vorher mir zu erkennen geben, oder unbekant bleiben will.

Wie ich denn auch 7) darin von der gemeinen Mode abgehe, welche die Mitglieder einer Gesellschaft von der Theilnehmung an den Preisen beständig ausschliesset, daß ich vielmehr hoffe und wünsche, daß meine Associrte sich vorzüglich um Erreichung meines Endzwecks bemühen werden. Sie werden wenigstens bey mir allemal den Vorzug vor Fremden haben, und ich erwarte vornemlich von denenjenigen, denen ich die Aufsicht meiner Güter aufgetragen habe, und die also solche am besten kennen müssen, und am ehesten einsehen können, wie eine Verbesserung dabey möglich sey, daß sie sich schimpflich halten sollen, wenn ein Fremder ihnen die Erlangung des ersten Preises streitig machen würde.

In Ansehung der Zeit 8) wenn die Preise ausgetheilet werden sollen, werde mich ebenfals nicht an eine gewisse Zeit, wie gemeiniglich geschiehet, binden.

Meine

Meine Meinung ist, alle Jahr zwey Preise auf Michaelis und Ostern auszutheilen, damit Michaelis 1765 oder Ostern 1766 den Anfang zu machen, und allemal in derjenigen Materie den Preis zu bezahlen, welche ich am mehrsten erschöpfet finde.

Ich wünsche aber, daß in dem ersten Jahre gleich über alle zehn Anfragen Beantwortungen einlaufen mögen, die ich des Preises würdig erachte.

Denn wenn mir jemand sichere Anleitung giebt, wie meine Güter jährlich um drey hundert, oder auch nur um ein hundert Dukaten höher nutzen kan, so würde Unrecht haben, wenn nicht solche mit Freuden gleich auf ein Jahr voraus bezahlen wolte.

Wenn 9) die eine oder andere meiner Aufgaben einigen noch zu unbestimt und weitläuftig scheinen mögte; so hoffe mich in der Folge wegen einer jeden insbesondere so deutlich zu erklären, daß aller Zweifel wegfallen soll. Ich werde Punkt vor Punkt zeigen, worauf man zu sehen habe, und was ich eigentlich erwarte.

Ob ich 10) in dem Falle, wenn einer oder mehrere eine Aufgabe meiner Absicht nicht völlig gemäß erschöpfeten, dagegen aber ein Stück davon hinlänglich erläuterten, die Preise theilen werde; darüber behalte mir vor, mich in solchem Falle näher zu bestimmen.

Es kan nemlich seyn, daß mir jemand zu der zwoten Aufgabe einen hinlänglichen Unterricht von den Pferden oder von Schaafen, nicht aber von dem übrigen Vieh zu geben im Stande ist, oder aber, daß jemand vortrefliche Regeln von der Wartung und

Fut-

Futterung des Viehes, nicht aber von dessen Krankheiten und denen dagegen zu brauchenden Mitteln ertheilet.

Es kan also auch jemand nach der sechsten Aufgabe eine oder andere Art von Ungeziefer sicher zu vertreiben lehren, hingegen die Sympathie der Thiere überhaupt ohnerörtert lassen.

Ob ich übrigens 11) wenn eine oder andere der erstern 9 Fragen aufgelöset wird, solches sofort bekant machen, oder die Sache als ein erhandeltes Geheimnis für mich allein behalten werde, wird alsdenn von der Beschaffenheit der Umstände abhangen, und nachdem etwa einen Accord treffe: Meiner Denkungsart gemäß ist aber, daß nicht gern ein Geheimnis für mich allein behalte, wenn meinem Nächsten damit dienen kan.

So viel mag wegen der Aufgaben überhaupt genug seyn; Jetzt werde mich wegen jeder insbesondere deutlicher zu machen suchen.

Die erste habe auf Verbesserung der Güter in Niedersachsen, und deren Ertrages überhaupt zwar gerichtet; Mir ist aber eigentlich nur daran gelegen, zu wissen, ob meine eigene Güter durch eine neue Einrichtung höher nutzen könne, und glaube also, es werde bestimmender seyn, wenn diese Aufgabe blos auf solche einschränke.

Wie bey mir die Haushaltung, der Ackerbau und die Viehzucht überhaupt eingerichtet sey, davon habe schon verschiedenes angeführet, und werde davon künftig noch weitere Nachricht geben.

Ich

Ich habe mich ferner oben (S. 363.) erkläret, in wie weit glaube, daß Verbesserungen anzubringen stehen, und wie man solche beurtheilen müsse.

Bis hieher bin der Meinung gewesen, daß meine Haushaltungen auf eine solche Art und mit einer solchen Ordnung eingerichtet wären, daß sich schwerlich eine Hauptverbesserung dabey anbringen lassen werde, und daß die dortige Einrichtung vielmehr andern Nachbaren zum Muster dienen könne.

Da aber nunmehro Gelegenheit habe, alles mehr zu prüfen und weitere Vergleichungen anzustellen, so scheinet mir die ganze Einrichtung meiner Haushaltungen nach Verhältnis der Güter noch zu kostbar; da ein grosser Theil der Einkünfte wiederum zu deren Unterhaltung aufgehet, und ich komme auf die Vermuthung, daß sich noch vieles darunter werde verbessern lassen, zumal, wenn dagegen die Einrichtung der Güter im Osnabrückschen und in Franken oder Sachsen vergleiche.

Erwege ich an der andern Seite, was für unüberwindliche Hindernisse im Wege stehen, die dortige Einrichtung hier einzuführen und nachzumachen; und wie viel Gefahr bey einer jeden Veränderung zu befürchten sey, so wird mir ein jeder Vorschlag zu einer Veränderung verdächtig, und es wird schwerlich jemand mir gründliche Vorschläge thun können, bevor er sich nicht von der eigentlichen Beschaffenheit der Güter hinlänglich unterrichtet hat. Ich werde derowegen in einer besondern Abhandlung zeigen, was für Arten von Verbesserungen bey mir anzubringen möglich scheinen mögten, und was für Zweifel mir bey einer jeden übrig bleiben.

In der zwoten Aufgabe verlange eine ausführliche Abhandlung von dem zu haltenden Viehe.

Wenn ich nachsehe, wie viele hundert Schriftsteller von der Landwirthschaft davon ausführlich gehandelt haben, so muß vermuthen, daß dies diejenige Aufgabe sey, worüber die mehrsten Antworten zu hoffen habe, und bey allen dem wird es vielleicht diejenige seyn, bey welcher am allerspätesten zu Auszahlung des Preises Gelegenheit erlangen werde. Ich verlange, daß mir einer davon nichts überflüßiges, aber alles nothwendige sagen soll, und werde in einer eigenen Abhandlung demnächst zeigen, wie weit in meiner eigenen Erfahrung gekommen bin, und was noch insbesondere von andern zu erfahren wünsche.

Die dritte Aufgabe von dem Zuge der Luft muß erst aus meiner Abhandlung von der Bewegung erläutert werden. Es beruhet vornemlich darauf: In unserer Atmosphere bemerken wir eine kreisförmige anhaltende Bewegung; diese Bewegung muß eine Ursache haben; wir verwechseln die Bewegung selber und ihre Ursache; belegen beydes mit dem fast unbestimten Namen des Windes, und suchen vergebens, solchen aus dem Drucke der Luft zu erklären.

Wir wissen, wie sehr wir die Bewegung des Windes zu unserm Nutzen anwenden können, z. E. bey der Schiffarth, bey Windmühlen, und so ferner.

Wir sehen ferner aus der Erfahrung, daß diese Bewegung, wenn sie durch gewisse Röhren oder Oefnungen geleitet und aufgehalten worden, vermehret und verdoppelt wird: Wir nennen es sodann einen Zug, und ich finde noch nirgends die Theorie dieses

Zuges

Zuges ausgeführet. Wie oft höret man nicht klagen, daß in einem Zimmer ein beständiger Zug sey: kein Baumeister aber lehret, wie er verhindert werden könne, oder welches die Regeln sind, wornach man einen Schornstein einrichten solle, daß er gut ziehe.

Ich habe auf meinem Gute einen beständig rauchenden Schornstein in der Küche, und würde allein gern 50 Dukaten anwenden, wenn die Küche und mithin das Haus von Rauch befreyen, und dem Schornstein den rechten Zug verschaffen könte, welches durch einen ausserhalb der Küche anzubringenden Zug vielleicht möglich seyn mögte.

In einem gewissen grossen Gebäude sollen mehrere Schornsteine sofort aufgehöret haben zu rauchen, als nur ein anderer entfernter und mit jenen gar keine Verbindung habender Kamin, welcher bisher zugemauret gewesen, wieder geöfnet worden; Wer solte glauben, daß der Zug eines einzigen Kamins sich durch ein ganzes Gebäude von grossem Umfange erstrecke, wie doch in der That geschiehet?

Die vierte Aufgabe, worin der Kleber oder das Gluten der Naturkündiger bestehe, ist unter allen, nach meinem Bedünken, eine der wichtigsten, und worauf am leichtesten zu antworten seyn mögte. Ich muß aber hier auch meine Leser erst auf meine Theorie von der Bewegung verweisen. Wenn noch so viele Steine auf einander packe, so entstehet daraus unter ihnen noch keine Verbindung, sondern ich muß, um diese zu erlangen, erst eine dritte Materie, nemlich den Kalk, darzwischen bringen: Aller Kalk giebt noch keine veste Verbindung; Er krümelt zu Zeiten wie ein

Sand wieder aus den Fugen heraus; hingegen finden wir an manchen alten Gebäude den Kalk in eine so steinharte Masse verbunden, daß eher möglich ist, die Steine selbst, als diesen Kalk zu sprengen.

In einem Diamant sind die Theilgen so vest in einander verbunden, daß sie nur mit der allergrößten Mühe aus der Verbindung getrennet werden können: Habe ich aber einmal einen Diamant zu Staub gemacht, so ist nicht möglich den Staub wieder in eine Masse zu bringen. Was ist nun dasjenige, daß diese Verbindung veranlasset hat? Die Naturforscher sagen, daß es ein Kleber sey, ein Gluten. Wo steckt aber dieser Kleber und von was für Beschaffenheit ist er? Warum kan ich mehrere Stücke Wachs alsofort wieder in einen Klumpen; den Diamantenstaub aber nicht wieder an einander bringen? Warum ist Wachs in seiner Verbindung zähe und weich; Silber zähe und hart; Glas hart und spröde. Warum wird Zinn, wenn es heiß ist, flüßig; erkaltet aber wiederum hart, da Queckſilber stets flüßig bleibt, und entweder gar nicht, oder sehr schwer zum stehen zu bringen ist? Genug, alle Grundmaterien sind flüßig und in ihren kleinesten Theilen ist keine Verbindung; Die Naturforscher erkennen, daß eine besondere Materie oder eine besondere wirkende Ursache vorhanden seyn müsse, welche veranlasset, daß aus einer flüßigen Materie ein vester Körper wird; sie nennen diese einen Kleber. Im übrigen ist mir nicht bekant, daß jemand unternommen hätte, zu zeigen, worin dessen Wesen bestehe, und wie es sich von andern Materien unterscheide. Diesen Kleber näher zu unterscheiden, erachte ich so in der Haushaltung, als überhaupt in der Naturkunde von der äussersten Wichtigkeit; Wenn es

anders an dem ist, daß dergleichen vorhanden ist; woran noch zur Zeit zweifele.

Nach der fünfren Aufgabe verlange ich eine hinlängliche Beschreibung von allen Obstarten, deren wir uns zur Nahrung bedienen, und diese zu liefern, wird die mehrste Zeit und Mühe erfordern.

Ich samle darauf schon an die dreyßig Jahre, und habe mehr Gelegenheit dazu gehabt, wie viele andere; da einen Garten besitze, dessen voriger Besitzer schon seit Anfang dieses Jahrhunderts beflissen gewesen ist, alle Obstarten zu samlen.

Ich selber habe bislangs mit Fleiß nachgeforschet, wo nur noch eine neue Sorte auffinden, und damit meine Samlung vermehren könte. Nachdem aber nunmehro über zweyhundert Sorten von Birnen, an die hundert Sorten von Aepfeln, an die achtzig Sorten von Kirschen, und so nach Proportion von dem übrigen Obste bey einander gehabt habe, so bin noch eben so zweifelhaft wie zu Anfange, und ob ich gleich an die zwey hundert Werke in meiner ökonomischen Bibliothek bemerken werde, welche von den Obstsorten handeln, so muß doch bekennen, daß sehr wenige darunter sind, die mir nur einigermaassen ein Genüge leisten.

Hinlänglich nenne ich eine Beschreibung, wenn sie 1) alles merkwürdige enthält, was man nicht allein von der Frucht, ihrer Gestalt, Form, Farbe, Grösse, innerlichem Wesen, Safte, Güte, Natur und Gebrauche sagen kan; sondern auch von dem Baum, dessen Natur, Wachsthum, Holze, Laube, und so ferner.

2) Wenn sie die besondere Kennzeichen bestimmet, wodurch man diese Sorte von allen übrigen unterscheidet, und gleich beym Anblick einer jeden Frucht oder nur des Baums sagen kan, das sey diese oder jene Art: dies letztere ist das künstlichste und schwerste.

Wir können kaum ein Kennzeichen angeben, woran man eine Birn von einem Apfel unterscheidet. Von jener ist die Frucht gemeiniglich länglicht und, gegen den Stiel zu, spitz; an diesem aber bey dem Stiele eingebogen. Man hat aber einige Sorten von Bergamotten, die am Stiele mehr eingebogen sind, als verschiedene Aepfel, und von den französischen Birnäpfeln oder Pommepoire sind die Früchte zu Zeiten am Stiele so spitz, wie sie irgend an einer Birn seyn können.

Man hat sonst einen Birn- und Apfelbaum an dem äussern Wachsthum und an der Farbe des Laubes unterschieden; die seit einigen Jahren bekant gewordene kleine amerikanische Birn, Pyrus coronaria Linn. welche ein jeder anfangs für einen Apfelbaum ansehen wird, hat auch dieses Kennzeichen zweifelhaft gemacht.

Ein nur mittelmäßige Erfahrung habender Gärtner wird, wenn er an einem Spalier hergehet, sofort sagen, ob der Baum von einer Beurégris, Cressane, Virgoulé, Bonchretien, Gros-Oignonnet, Chaumontel, Ambrette, Roy de France, Muscat robert, Rousselette, St. germain, Marquise sey; Ich getraue mir, die mehrsten zu kennen, wenn sie nicht mal Laub haben; erkenne aber aus eigener Erfahrung, wie schwer es halte, die Kennzeichen anzugeben, woran ein anderer eben diese Sorten unter einander unterscheiden solle.

Man

Man zeige einem geschickten Gärtner einen Pflaumenbaum; Er wird sofort sagen, ob es eine Zwetsche oder eine andere Art von Pflaumen sey; Man frage ihn, woran er es erkenne. Die Antwort wird seyn, das könne man an dem ganzen Wachsthum des Baums leicht sehen. Ein rechtes Kennzeichen hat mir noch niemand anzugeben gewußt; So unterscheidet man bald im ersten Anblick einen sauren Kirschenbaum von den übrigen, es fällt mir aber schwer zu bestimmen, waran dieses erkenne. Es ist aber einem Gärtner daran gelegen, diesen Unterscheid zu wissen, sonst pfropfet er in seiner Pflanzschule vielleicht auf einen schwarzen sauren Kirschenstamme eine weisse süsse Kirsche: das Reis wird sodann gar nicht bekommen oder keine Art haben.

Ich werde meinen Lesern künftig eine Probe von denen von mir gesamleten Beschreibungen vorlegen, und kan zugleich eine Samlung von einigen hundert mit Pastel nach dem Leben von mir gemachten Zeichnungen von den mehrsten Obstarten zeigen; wie denn die Beschreibungen ohne beygefügte Zeichnungen schwerlich werden klar und verständlich gemacht werden können.

Die sechste Aufgabe fordert eine gründliche Ausführung von der Sympathie und Antipathie der Thiere.

Ich muß auch hier meine Leser auf meine Theorie von der Bewegung verweisen, ich werde darin zeigen, daß ein jeder Körper seine besondere Atmosphere um sich habe, in welcher eine beständige kreis- oder wirbelförmige Bewegung vorgehet. Die Empfindung, welche wir von dieser Bewegung und denen dadurch

aufgelöseten und in Bewegung gesetzten subtilen Theilgen haben, ist was wir den Geruch nennen: einige Empfindungen, die wir durch den Geruch erlangen, sind uns angenehm, andere aber sind uns widerlich, wir nennen letztere einen Gestank; wir sind empfindlich darauf, und verabscheuen einen mit Gestank angefüllten Ort, so wie wir einen mit dem lieblichen Geruche von mehrern Blumen angefüllten Garten lieben, und uns vorzüglich gern darin aufhalten.

Wir finden hin und wieder Beschreibungen, daß Menschen blos von dem durch die Nase eingezogenen Kohlendampfe gestorben sind.

Die Thiere sind auf den Geruch ungleich empfindlicher wie wir Menschen. Ich mache mir also von der Sympathie und Antipathie der Thiere diesen Begrif, daß es die angenehme oder unangenehme Empfindung sey, welche die in der Atmosphere gewisser Materien vorgehende Bewegungen durch den Geruch bey den Thieren erwecken, und wodurch sie entweder hergelocket oder aus einer Gegend entfernet werden.

Ein Hund empfindet die auf der Erde zurück bleibende wirbelförmige Bewegung, wann schon verschiedene Stunden vorher ein Mensch oder Thier blos seine Fußstapfen dahin gesetzt hat.

Ein Jagdhund, wenn er auf der Jagd auf einen Platz komt, wo eine Schneppe gelegen hat, zeiget eine gewisse angenehme Empfindung an, er welzet sich, frißt auch den zurückgelassenen Dreck auf: Bietet man ihm von einer gebratenen Schneppe an, so geht er zurück: Woher komt diese unterschiedene Empfindung?

Wenn

Wenn ich die mit Marum verum, *Teucrium marum*, Linn. bestrichene Finger einer Katze vorhalte, so wird sie sich sofort an der Hand reiben, und nicht allein mit der Nase und Kopfe, sondern mit dem ganzen Rücken daran herfahren: was zeiget sie mit diesem reiben an, und erwecket der Geruch dieses Krautes nicht allein in der Nase sondern auch über den ganzen Körper eine angenehme Empfindung? Was für eine besondere Art von Bewegung gehet in der Atmosphere dieses Krautes vor, die eine so angenehme Empfindung erwecket.

Doch da nach der gegebenen Erklärung die Lehre von der Sympathie und Antipathie der Thiere von sehr grossen Umfange seyn dürfte, so werde genöthiget seyn, diese Aufgabe einzuschränken, und gerne demjenigen zwanzig Dukaten geben, der mich ein Mittel lehret, wie blos Katzen und Mäuse aus meinem Garten vertreiben kan; die mir jährlich für mehr als zwanzig Dukaten Pflanzen und Bäume in der Erde verderben: Es wird dies aber nicht wol anders als durch die Antipathie möglich seyn, nemlich in der Erde einen solchen Geruch zu erwecken, den sie verabscheuen, und wovon sie wegziehen.

Wenn auch erwege, die Plage welche wir des Sommers über von den Fliegen in unsern Wohnzimmern haben, so scheinet allein einen Preis von zwanzig Dukaten zu verdienen, wenn jemand lehret die Zimmer zu verwahren, daß keine Fliegen oder Mükken hinein kommen.

Man hat mir verschiedentlich erzählet, ich habe es aber nie selber gesehen, daß jemand einen Zirkel mit Kreite an der Wand gemahlet, und eine kleine Oef-

nung darin gelassen habe; alsdenn wären alle Fliegen aus dem Zimmer an die Wand geflogen, und durch die Oefnung in den Zirkel gegangen, wo sie sich wie ein Bienenschwarm auf einander gesetzt hätten; darauf habe der Künstler den Zirkel vollens zugezogen, und keine Fliege wäre herausgeflogen, bis er den Zirkel wiederum geöfnet; Denn zu der Geschichte gehöret mit, um ihr ein grösseres Ansehen zu geben, daß nicht erlaubet worden, eine einzige der armen im Gefängniß sitzenden Fliegen zu tödten; vielmehr wird noch weiter erzehlet, daß endlich der Fliegenbanner von dem Kreise mit der nemlichen Kreite einen Strich an der Wand herunter über den Fußboden weg, bis zu der Stubenthür hinaus gezogen, und darauf den Kreis geöfnet habe, so wären die Fliegen Paar bey Paar hervorgekommen, und ordentlich in Procession zur Thür hinausmarschirt.

Ist dies Mährgen wahr, wie es mir denn von mehrern glaubwürdigen Personen erzählet worden, die es an verschiedenen Orten und zu verschiedener Zeit gesehen haben wollen, so muß nicht blos der Strich mit Kreite, sondern eine andere damit vermischte und die Fliegen anlockende Materie dies artige Schauspiel, welches wol mal zu sehen wünschte, veranlasset haben.

Eine ähnliche Geschichte erzählet mir ein Freund von einem Ratzenfänger aus Thüringen, dieser ist im Hause umher gegangen, und so bald er irgendwo eine Höhlung bemerket, hat er sofort nicht allein gesaget, ob Ratzen drin wären oder nicht? sondern auch genau die Anzahl derer darin wohnenden Thiere angezeiget, und vorgegeben, daß er solches an ihren

Fuß-

Fußtapfen; oder nachdem das ausgehöhlte Holz, worin sie gewohnet, glatt getreten wäre, erkenne: Er habe hiernächst so viel kleine, vorher fertig gehabte, Kügelgen hingeleget, als er Ratzen da zu seyn angegeben hätte, so wären die Ratzen ein nach einander hervorgekommen, und er habe sie, indem sie die Kugel einschlucken wollen, mit der Hand weggefangen und zur Erde todt geworfen, auch dabey versichert, in diesen Kügelgen wäre eine Materie vorhanden, womit man diese Thiere anlocken könte, und welche sie ungemein begierig verfolgten; Er müßte sich aso in Acht nehmen, von solcher Materie nichts zurück zu lassen, weil dadurch die Thiere aus der Ferne herbey gelocket werden würden.

Diese Erzählung komt von einem Geistlichen her, von dessen Stande nicht zu vermuthen ist, daß er dergleichen erfinden würde, und es ist wahrscheinlich, daß es eine Materie gebe, womit man die Ratzen und Mäuse eben so, wie die Katzen mit dem Marum verum locken könne.

Man will die Raupen von einem ganzen mit Kohl bepflanzten Felde abhalten, wenn es mit Hanf eingefaßt würde; andere geben dergleichen Mittel gegen Erdflöhe an; Es beruhet darauf, ob dergleichen mit hinlänglichem Grunde, und aus genugsamer Erfahrung behauptet werden kan.

In der siebenden Aufgabe habe eine Meinung geäussert, die vermuthlich noch neu ist; Ich vermuhte nemlich, daß wir Menschen an uns den Zug der magnetischen Materie empfinden können.

Nach meiner Theorie ist diese Materie als ein Element anzusehen, das den ganzen Erdkörper durch,

und

und unter den Wendezirkeln hervor strömet, hernach seinen Zug über der Oberfläche nach den beyden Polen zu nimt, und von da durch die Erde herdurch, unter den Wendezirkeln aber wieder hervorströmet und die Pole jedesmal abwechselt; wie wir eine ähnliche Bewegung an jedem Magneten wahrnehmen.

Wie stark dieser Strom sey, sehen wir an einem guten Magneten; da man schon eine Gewalt gebrauchen muß, um ein in diesen Strom gekommenes und dadurch an den Magneten geklebtes Eisen davon loszuziehen. Daß dieser Zug über den ganzen Erdkörper allgemein, und daß dessen Bewegung heftig genug sey, sehen wir an der schnellen Bewegung und Richtung der Magnetnadel. Es ist daher zu verwundern, daß noch niemand darauf verfallen ist, daß wir Menschen von dieser allgemeinen Bewegung Empfindung haben können.

Die achte Aufgabe erwartet einen Unterricht, wie man gut Brodt backen, Bier brauen, und, ich dürfte hinzusetzen, Brantewein brennen soll.

Zu allen dreyen gehöret eigentlich nur Mehl und Wasser; Zu diesen muß aber sodann ein drittes gesetzt werden, um darin eine künstliche Bewegung zu veranlassen; diese wird durch das Feuer befördert, und am Ende erhalte ich in jedem der drey Processe eine besondere neue Materie oder Körper.

Es wird dannenhero chymisch und haushalterisch untersuchet und erwiesen werden müssen:

1) Was muß ich in dem mit Wasser vermischten Mehl oder Schrot vor eine künstliche Bewegung veranlassen, um entweder Brodt, Bier, oder Brantewein zu erlangen?

2) Womit veranlasse ich diese Bewegung?

3) Wie verursachet der Zusatz diese Bewegung, welche man mit dem mir noch sehr undeutlichen Namen, einer Gährung, zu belegen pfleget.

4) Wie versichere ich mich, daß die zu Vollendung des Processes in der Folge erforderliche Bewegungen auch richtig eintreffen, und daß ich jedesmal gut Brodt, Bier und Brantewein, und dieses in gehöriger Menge erlange?

5) Wie räume ich die mir nachtheilig seyn könnende Hindernisse weg: z. E. daß das Bier bey eintretendem Gewitter nicht sauer, oder der Brantewein in den heissen Sommermonaten nicht trübe werde?

Kan man etwa von dem Brodt folgende Erklärung geben? der Sauerteig enthält unzählige kleine, sich in grosser Menge vermehrende Ahle oder ahlförmige Thiergen; wenn diese in frisches zusammengerührtes Mehl und Wasser, als eine ihnen angenehme Wohnung und Nahrung kommen, so vermehren und bewegen sie sich bey einer mäßigen Wärme durch die ganze Masse des Teigs; Ist solcher zu dichte, so können sie sich nicht durchdrengen; Ist er zu wäßrigt, so fallen die Gänge, die sie gemacht haben, sofort wieder zu, und in beyden Fällen geht das Brodt nicht auf. Ist der Teig hingegen von ihnen durchkrochen und durchboret, so treibt darauf das Feuer diese Röhren noch weiter aus einander, und verursachet das, was wir die Augen in dem Brodt nennen.

Es sey mir erlaubt, diese Hypothese als eine blosse Muthmassung für die lange Weile so lange anzuführen,

ren, bis mir andere eine bessere Erklärung geben werden.

In der neunten Aufgabe verlange ich einen Unterricht, wie Pflanzschulen anzulegen sind; Ich werde dazu nächstens einen besondern Entwurf, auch eine Berechnung, wie hoch eine gut eingerichtete Pflanzschule zu nutzen sey, mittheilen: Mithin zeigen, in welchen Stücken mir die fast in allen Haushalts- und Gartenbüchern befindliche Unterrichte noch nicht hinreichend scheinen.

Mir ist vornemlich auch daran gelegen, zu wissen, auf welche Art eine jede Sorte von fremden Bäumen am leichtesten vermehret werden kan. Z. E. ein Kampferbaum, Laurus camphorifera Linn. ein Eisenbaum, Syderoxylum Linn. ein Terpentin- oder Pistacienbaum, Pistacia Terebinthus & vera Linn. als wovon es mir, junge zu erhalten, nicht glücken will.

Einige Geschlechter von Bäumen kan man leicht auch nur durch in die Erde gesteckte Zweige vermehren, z. E. Taxus; Kupressen; Orangen; Mirthen; Ich habe grosse, aus einem blossen in die Erde gesteckten Blade, aufgewachsene Citronenbäume. Hingegen weiß ich kein Mittel, um eine Tanne anders als durch Saamen fortzupflanzen; So viele Mühe ich mir auch gegeben habe, die in meiner Samlung vorhandene neuere Sorten von amerikanischen Tannen und Fichten zu vermehren.

Endlich zehntens habe demjenigen zwey Dukaten versprochen, welcher mir vollständigen wahren Saamen vom Farrenkraute Polypodium Filix Linn. einliefern wird.

Ein

Ein fleißiger Naturforscher dieser Gegend hat mich seit dem in meiner Vermuthung bestärket, daß der Saamen an den Wurzeln der Pflanze zu finden sey: Er versichert, daß er ihn selber zwischen denen daselbst befindlichen braunen kleinen Blätgens im Frühjahr, wenn die Pflanze zu treiben angefangen, gesamlet, aufgehoben, gesäet, und junge Pflanzen daraus gezogen habe.

Ich zweifele also nicht, es werde nach dieser Anleitung noch eher im nächsten Frühjahr jemanden glükken, von diesem Saamen zu finden, und mir einzuliefern, da denn dem ersten, der davon bringen wird, die zwey Dukaten ausgezahlet werden sollen.

Hannover, auf Neujahr 1765.

Otto von Münchhausen.

Des

Hausvaters

Drittes Stück.

Inhalt:

X. Von Haus- und Lager-Büchern.

XI. Ein Mittel wider den Biß wütender Thiere.

XII. Von Futterung der milchenden Kühe auf dem Stalle.

XIII. Von der sparsamen Futterung des Viehes, nebst einem Mittel gegen dessen Faulfressen.

XIV. Anmerkung von den gefallenen Schlossen.

XV. Vom Aussaugen der milchenden Kühe.

XVI. Von Waschung der Schaafe mit Salzwasser.

XVII. Ist es besser, das Feld in schmale oder breite Beete zu theilen?

XVIII. Von der Wässerung des Getreides auf dem Felde.

XIX. Bestimmung der vornehmsten europäischen Maassen und Gewichte.

Hannover, 1765.

L'Agriculture eſt le premier des arts, comme le plus honorable à l'homme, le plus néceſſaire, le plus utile, le plus innocent.

L'Ami des Hommes.

X.

Von

Haus- und Lagerbüchern,

deren Nutzen und Einrichtung.

Nebst

einem Auszuge aus einem Hausbuche,

handelnd:

1) Von den Pflichten eines Verwalters.
2) Eine Eydes-Formel für einen Verwalter.
3) Eine Instruktion für eine Haushälterin.
4) Eine Instruktion für einen Hofmeister oder Hofmeier.
5) Von den Pflichten der übrigen Bedienten, als des Schmiedes, der Ackerknechte, des Schweine- Kuh- und Rinder-Hirten, Pförtners, und der gemeinen Mägde.
6) Wie das Gesinde zu speisen.
7) Wenn Deputat gegeben wird.
8) Wie Tagelöhner zu speisen.
9) Wenn gebacken wird.
10) Wenn gebrauet wird.
11) Wenn gemülzet wird.
12) Wenn geschlachtet wird, und wie gute Würste zu machen und recht zu räuchern sind.
13) Wie Oehl zu Licht für Gesinde ausgegeben wird.
14) Wenn gedroschen wird.
15) Principia, wornach man sich beym Backen und Brauen, auch Speisung der Leute zu richten hat.

* * *

Sine ordine nihil recte agitur; Ordo eſt radix omnium actionum.

Vorbericht.

Von Haus- und Lagerbüchern überhaupt, deren Nutzen und Einrichtung.

Vielleicht wird die nachfolgende Abhandlung einigen meiner Leser zu trocken vorkommen; verschiedene Bewegungsgründe aber haben mich zu deren Voranschickung bestimmet.

Eines Theils habe oben S. 406 versprochen, weitere Nachricht zu ertheilen, wie die Haushaltung auf einem meiner Güter eingerichtet ist, weil sothane Einrichtung gewisser maassen andern als ein Muster anempfehlen kan; und weil derjenige, der mir Vorschläge zu Verbesserung meines Guts geben will, davon nothwendig unterrichtet seyn muß.

Andern Theils ist bey einem grossen Gute mehr an ordentlicher Einrichtung der innern Haushaltung gelegen, wie man Anfangs meinen solte; also belohnet es sich wol der Mühe, daß ein Hausvater sein Augenmerk mit darauf richtet, wenn sonsten gleich die mehrsten dahin zu rechnenden Beschäftigungen für die Hausfrau gehören.

Ich rechne nemlich zu der innern Haushaltung, alle im Hause selber vorfallende Verrichtungen, als kochen, spinnen, waschen; die unter den Bedienten

zu beobachtende Ordnung; ihre Speisung; die Wartung des Viehes, und so weiter.

Es wird unten angeführt werden, wie das Oehl für die Bediente zum Lichte bey kleinen Mäsgen ausgegeben wird: gesetzt, es werde täglich nur ein klein Mäsgen von 4 Loth Oehl mehr verbrauchet, wie nöthig ist, so macht dies im Jahre schon eine stärkere Ausgabe von beynahe 46 Pfund Oehl, und das Gut ist schon im Kapital hundert Thaler weniger wehrt.

Noch mehr: Ich habe auf dem Gute täglich 48 bis 50 Personen zu speisen; macht im Tage 100 Mahlzeiten: Eine Haushälterin oder Köchin wird von geringer Erheblichkeit halten, ob eine Mahlzeit für jede Person 2 Pfennige mehr oder weniger koste. Gesetzt aber, ich fange eine neue Art an, die Leute zu speisen, wodurch jede Mahlzeit durch die Bank nur um 1 Pfennig höher komt, so macht dies schon im Jahre einen Unterscheid von 120 Rthlr.; Vergleiche ich dagegen eine andere Einrichtung, nach welcher im Jahre 120 Rthlr. erspare, so ist in solchem Falle das Gut schon um 6000 Rthlr. an Kapital mehr wehrt, als in jenem Falle.

Eben so soll man auch bey denen zu haltenden Dienstboten überschlagen, ob die davon zu hoffende Arbeit so viel aufbringet, als ihr Lohn, Beköstigung und Unterhalt kostet; Man hält z. E. Mägde zum Spinnen; wenn ihre Kost aber täglich auf 3 mgr. anzuschlagen ist, und man kan das Garn, welches sie in einem Tage liefern, ausser Hauses um 1 mgr. gesponnen bekommen, so stehet man in diesem Falle ungleich besser.

Ueber-

Ueberdem ist es gut, ja fast nothwendig, daß man bey jedem Gute alle, dasselbe und dessen Pertinenzien und Gerechtigkeiten betreffende Nachrichten samle, und in ein Buch zusammen trage; damit man in jedem zweifelhaften Falle solches sofort zur Hand nehmen und nachschlagen kan, und nicht nöthig habe, erst in einer weitläuftigen Registratur mühsam nachzusuchen. Ein solches Buch pflegt ein **Haus-** oder **Lagerbuch** genant zu werden, und wo dergleichen vorhanden ist, pflegen die Leute, wenn es auch gleich kein öffentliches Ansehen hat, sich doch dabey zu beruhigen, wenn ihnen nur gezeiget wird, wie es im Hausbuche stehet.

Es ist derowegen einem jeden Hausvater anzurathen, daß er, wo dergleichen Hausbuch vorhanden ist, solches sorgfältig fortsetze; wo es aber fehlet, je eher je lieber zu dessen Zusammentragung den Anfang mache.

Ich habe bey mir ein solches ziemlich vollständiges Hausbuch, wozu von meiner Eltermutter, einer überaus fleißigen Hausmutter, vor mehr als hundert Jahren der Grund geleget, welches darauf von meinem Großvater und Vater weiter ausgearbeitet und von mir fortgesetzet worden. Es ist darin umständlich aufgezeichnet, was ein jeder Bediente im Hause zu verrichten hat; dies hat einen doppelten Nutzen; Eines Theils wird dadurch ein jeder an seine Pflicht erinnert; andern Theils sehen diejenigen, denen die Direktion der Haushaltung anvertrauet wird, daraus sofort, wem sie eine jede Arbeit auftragen müssen, und was sie von einem jeden Bedienten zu fordern haben.

Bey einer solchen Anweisung ist aber zweyerley zu erinnern:

Erstlich, daß kein Dienstbote sich so genau an seine Instruktion binden darf, daß er keine Arbeit übernehmen wolle, die nicht pünktlich darin enthalten ist; so wie jener Lakay, dem sein Herr eine gar genaue Vorschrift von allen seinen Verrichtungen schriftlich ertheilte, so oft ihm der Herr eine neue Arbeit hieß, erst zusehen wolte, ob solche auch in der Instruktion enthalten sey.

Zweytens soll man keinen Bedienten auf eine gar zu genau eingerichtete Instruktion beeydigen; Denn es macht keinen guten Eindruck, wenn ein neu antretender Bedienter die genaue Beobachtung einer Instruktion beschweren muß, und er bemerket Punkte darin, die er entweder gar nicht oder sehr schwer erfüllen kan; Es wird ihm auch wol gar dabey gesagt, daß man wol erkenne, daß die Beobachtung der Instruktion unmöglich sey, daß es aber darauf gar nicht ankomme.

Wo es also nöthig oder nützlich ist, einen Bedienten in Eyd und Pflicht zu nehmen, richte man solchen so allgemein wie möglich ein, und lasse alle Punkte, die ihm anstößig oder zweifelhaft scheinen können, weg: Es ist genug, wenn er angewiesen wird, denen ihm zu ertheilenden Befehlen und Instruktionen mit möglichstem Fleisse Folge zu leisten.

Nachfolgende Bogen sind nur ein Auszug aus dem erwehnten Hausbuche.

Sie werden in den wenigsten Haushaltungen ihre Anwendung finden, können aber zum Muster dienen,

dienen, nach jeden Orts Beschaffenheit und Landesart ähnliche Beschreibungen zu machen, oder zu prüfen und nachzurechnen, ob und in wie weit die Principia des Ortes damit überein kommen, oder worin sie davon abweichen.

In ein solches Hausbuch gehöret ferner 1) eine genaue Beschreibung aller dabey gehörenden Grundstücke, nach ihrer Lage, Grösse und Beschaffenheit; Nebst Anführung der Gränzen, Nachbaren, auch der besondern dabey zu beobachtenden Gerechtigkeiten.

2) Müssen alle Gerechtigkeiten beschrieben werden, welche abseiten des Gutes sowol innerhalb als ausserhalb dessen Bezirkes ausgeübet werden; oder welche denen Nachbaren in dessen Bezirke zustehen; oder welche mit Nachbaren zugleich und in Gemeinschaft ausgeübet werden. Z. E. Hude- Weide- Trift- Mast- Jagd- Fischerey- und dergleichen Gerechtigkeiten.

3) Gehöret dahin eine Erzählung aller und jeder Zinsmeyer und Dienstpflichtigen, nebst einer genauen Anführung desjenigen, was ein jeder zu zahlen, zu liefern oder zu leisten hat, auch was ihm dagegen von dem Gutsherrn geleistet werden muß. Enthält nun das Hausbuch zugleich eine genaue Beschreibung der Höfe und aller dazu gehörenden Grundstücke und Gerechtigkeiten, so nennet man es gemeiniglich und insbesondere ein **Lager-** oder **Grundbuch.**

4) Bey allen streitigen oder zweifelhaften Fällen soll billig angeführet werden, wo und wenn deswegen etwas ausgemacht worden, und woher man,

wenn deswegen von neuen Streit vorfallen solte, die nöthigen Nachrichten und Beweise nehmen könte. Derjenige, der die Aufsicht über ein Gut führet, soll also, so oft ein Vorfall eintrit, der einen Einfluß in die Gerechtigkeiten des Gutes hat, solches anzeichnen und nachtragen; Es ist dahero

5) gut, wenn ein Hausbuch auch eine historische Erzählung enthält, wie das Gut zu seiner gegenwärtigen Konsistenz nach und nach gekommen ist? wie jedes Grundstück, jede Gerechtigkeit herbey gezogen worden? Wenn über eine oder andere derselben ein Proceß entstanden, auch wenn, wie, und wo solcher entschieden ist? Wenn auf dem Gute oder in der Einrichtung der Haushaltung neue Veränderungen oder Verbesserungen gemacht werden, oder wenn und aus was Ursachen die gemachte Einrichtung geändert werden müssen?

Vita autem hæc nostra, quam tu agrestem vocas, parsimoniæ, diligentiæ, & justitiæ magistra est.

Cic.

---

1) Von

1) Von den Pflichten eines Verwalters.

§. 1.

Der Verwalter ist gleichsam die Seele von der Haushaltung, und die Feder, die das ganze Uhrwerk in Bewegung setzet und erhält. Ihm wird das Hauswesen übergeben; Er muß alles anordnen, und einen jeden zu seiner Verrichtung anweisen; Der Herr verläßt sich auf ihn; Er kan durch seine Vorsicht den größten Vortheil schaffen, so wie seine Nachläßigkeit der Herrschaft auf viele Jahre schlimme Folgen veranlasset. Er muß also in allen seinen Unternehmungen Behutsamkeit gebrauchen, und vornemlich sich selber und seinen eigenen Lebenswandel prüfen; Denn so wie er auf einen jeden in der Haushaltung Acht giebt, so siehet auch ein jeder auf ihn, und seine Handlungen sind um so mehr der Prüfung unterworfen, da so viele Leute sol-

che untersuchen, und ihre Anmerkungen sich einander mittheilen, ein geringer Fehltritt kan ihn dahero auf lange Zeit verächtlich machen; auch ist gar zu leicht, seine Schwäche blos zu geben und sich unter den Leuten anstößig oder gar lächerlich zu machen. Ohne Gottesfurcht und einem äusserlichen ehrbaren Wandel kan niemand mit Nutzen einem Hauswesen vorstehen.

§. 2.

Der Hofmeister oder Ackervogt ist des Verwalters andere Hand, dieser muß also vor allen Dingen darauf sehen, daß er dazu einen tüchtigen beständigen, und des Ackerbaues kundigen Mann habe; denselben nicht über sich Herr werden lasse, noch zu viel Freyheit gestatte, dagegen aber auch mit ihm einen gewissen vertrauten Umgang habe, damit der Hofmeister Liebe und Zutrauen zu ihm behalte, ihm folge, und von allen, was in der Haushaltung vorgeht, Nachricht gebe. Sie müssen sich unter einander das Ansehen bey den Domestiken erhalten. Sind sie nicht eins, so wird der Hofmeister alles verkehrt machen, und die Haushaltung in Unordnung gerathen.

§. 3.

Da ein Verwalter beständig mit den Leuten umgehen und einen jeden zu seiner Arbeit anweisen und antreiben muß, und alles darauf beruhet, daß er sich bey allen Bedienten Liebe, Ansehen und Zutrauen erwerbe; so muß dies seine erste Sorge seyn. Hat er solche einmal erlanget, so wird er alles von den Leuten erhalten können.

Findet

Findet er aber keine Liebe im Hause, so wird ihm auch das Ansehen fehlen. Er muß sich gleich unterrichten, was in der Haushaltung für Arbeit zu thun ist, und was ein jeder zu verrichten hat, darnach überlegen, wie die Arbeit am geschwindesten vollführet, und wie einem jeden seine Geschäfte, so viel wie möglich, erleichtert werden können.

Ohne Noth soll niemand beschweret und nichts unnützer Weise vorgenommen werden, sonst werden die Leute widerwillig und schläfrig zur Arbeit.

Er muß mit den Leuten einen ernsthaften Umgang haben, ohne sich gemein zu machen, um nicht die schuldige Achtung zu verlieren; dabey aber einem jeden mehr mit guten freundlichen Worten als mit harten Befehlen zu seiner Pflicht anhalten; mit harten Verweisen und Schelten so sparsam wie möglich seyn, und Anfangs mit freundlichen Vermahnungen die Nachläßigen erst zu rechte weisen. Scheltworte und Keife werden um so mehr von Nachdruck seyn, je seltener die Leute solche aus seinem Munde hören. Wenige, zu rechter Zeit ausgesprochene harte Worte werden bessern Eindruck haben, als wenn er täglich hervorgesuchte Flüche ausstösset, und solche den Leuten zu eigenem Gebrauche unter einander lehret. Selbst Herrschaften, die beständig laut im Hause sind; sich nicht sehen lassen können, ohne zu donnern und zu wettern, und keinem Bedienten begegnen, ohne zu schelten; sind ohne Ausnahme am schlechtesten bedienet, und in ihren Häu-

sern

sern gehen die mehrsten Unordnungen vor. Anstatt über eines jeden Versehen aufzufahren, thut man besser, sein Augenmerk seyn zu lassen, daß man einen jeden, sonderlich neu angekommene Bediente zu rechte weise, und sich selbst prüfe, ob man durch eigene Nachläßigkeit auch Schuld sey, daß ein Versehen vorgehe. Schläge soll ein Verwalter gar nicht austheilen, er verliert dadurch sein Ansehen, und gewinnet nichts. Ein Mensch, der sich durch Worte nicht ziehen lassen will, wird sich noch weniger durch Schläge zwingen lassen. Man schaffe lieber einen solchen ab; Ein Haushälter, der sich nur mit dem Stocke in der Hand Ansehen verschaffen will, tauget nicht, um einer Haushaltung vorzustehen. Ueberhaupt bedenke ein Verwalter, daß alle unter ihm stehende Bediente sowol Menschen sind, wie er selber, und daß sie eines Herrn Brod essen. Wie er sich nun von seiner Herrschaft einen freundlichen Umgang wünschen wird, also begegne er den übrigen auch freundlich, wenn sie das ihre gethan haben. Er soll ihnen bey aller Gelegenheit seine Zufriedenheit zu erkennen geben, damit sie ihn nicht für einen murrischen Menschen halten, dem alles gleich sey. Nach vollendeter Arbeit muß man auch den Leuten eine erlaubte Aufmunterung und Vergnügen nicht misgönnen, dadurch werden sie williger und aufgemuntert, um zu anderer Zeit doppelt fleißig zu seyn.

§. 4.

Die Hauptbeschäftigung eines Verwalters ist der Acker- und Feldbau überhaupt; hier wird er bis an sein Ende nicht auslernen; er kan

also niemals genug aufmerksam seyn und Fleiß anwenden.

Zuvorderst muß er sich an seinem Orte den Erdboden, dessen Natur und Beschaffenheit, und wie er traktiret werden will, bekant machen; darnach sich von der Landesart und den Arbeitern unterrichten, und alsdenn überlegen, ob er darin etwas ändern und verbessern; oder wie alle Arbeit am leichtesten, geschwindesten und mit den wenigsten Kosten geschehen, auch so eingerichtet werden könne, daß der mehreste Nutzen herauskomme?

Ein jedes Land hat seine besondere Art; Eine jede Art von Korn hat ihre eigene Natur und Beschaffenheit, die geringste Veränderung in der Bestellung kan in der Folge auf lange Jahre noch eine Würkung zeigen.

Durch die Düngung und andere Mittel giebt man dem Lande eine neue Natur und Gestalt; Man kan es also durch seinen Fleiß dahin bringen, daß ein Feld zwey, drey und mehrmal so viel einbringe wie vorhin. Wiederum lässet es sich auch auf viele Jahre verschlimmern. Eigene und oft wiederholte Erfahrungen und Versuche machen hierunter erst einen Haushälter klug. Die Natur folget in allen Veränderungen ihre gewisse Gesetze. Ein Haushälter weiß, indem er eine Bestellung vornimt, daß andere Bewegungen darauf folgen, und daß die Folge der Bestellung gemäß seyn wird. Er hat also gemeiniglich sich allein beyzumessen, ob der Erfolg gut oder böse ist. Ist er wegen der Folge zweifelhaft, so mache er erst Versuche im Kleinen; lasse sich von andern, die mehr Erfahrung

haben,

haben, belehren, und lese fleißig vom Ackerbau handelnde Bücher; denn, wenn auch die Bücher selten etwas lehren, was man nachmachen kan, so siehet man doch daraus, wie andere urtheilen, und erhält zu weitern Nachdenken und Einfällen Gelegenheit.

Ein Haushälter soll nichts ohne Ueberlegung der Folgen vornehmen, und jedesmal einen hinlänglichen Grund angeben können, warum er so und nicht anders handele; Sonst wird er nie seiner Sache gewiß, geräth ihm gleichwol etwas; so bleibt er doch wegen der Folge zweifelhaft.

Bey allen Bestellungen hat die Witterung einen Einfluß, also muß ein Haushälter darauf wol Acht geben und darnach seine Arbeit einrichten; und da man wegen der folgenden Witterung nicht allemal sicher ist, soll ein Haushälter suchen, daß er mit den nothwendigsten Arbeiten 14 Tage bis 3 Wochen voraus sey, niemalen aber nothwendige Arbeiten aufschieben.

§. 5.

Alle Bestellung geschiehet in Hofnung einer künftigen Ernte, es sey an Heu oder Korn. Diese ist grosser Gefahr unterworfen, derowegen hat ein Haushälter um so mehr Aufmerksamkeit dabey anzuwenden, daß er den von seinem Fleisse gehoften Nutzen würklich geniesse und einscheure, da gemeiniglich in der Erntezeit die Arbeiten am mannigfaltigsten, hingegen die Arbeiter am rarsten sind. Man kan also in und bey der Ernte einen fleißigen Haushälter am besten erkennen, da er durch seine Wachsamkeit oft seinem Herrn

einen

einen grossen Theil der Ernte rettet, und ansehnlichen unvermeidlich scheinenden Schaden abwendet. Er muß Tage und Stunden wahrnehmen. Mehet er Korn oder Gras zu früh, kan es nicht genutzet werden; wartet er zu lange, so setzet er sich einer grossen Gefahr aus.

Ist das Korn eingescheuret, so ist es vieler Nachstellung unterworfen, weil es vvn dem Gesinde gern zu Futterung des Viehes verschleppet wird. Die Scheuren müssen also wol verschlossen gehalten, und die Schlüssel niemand leicht anvertrauet werden; weil der Verwalter sonst zu keiner richtigen Rechnung kommen kan. Alsdenn ist auf die Dröscher genau zu achten; Sie dröschen entweder nicht rein aus, oder verschleppen Korn, oder stechen mit den übrigen Bedienten durch, daß sie ihnen Korn zutheilen, oder solches zu nachheriger Abholung unter dem Kaff oder an Abörter verstecken, oder auch die ausgedroschene Hockenzahl unrichtig angeben.

Hat man im Grossen seinen Ueberschlag gemacht, wie viel täglich gedroschen werden könne, was aus einer Hocke fallen sollen, und hält dagegen, was angegeben und aufgemessen worden, so wird ein Fehler leicht in die Augen fallen.

Das reine Korn erfordert nicht weniger Aufsicht, weil es gar leicht auch in blossen Taschen verschleppet wird.

Ein Verwalter soll also beym Auf- und Abmessen selber zugegen seyn, und die Schlüssel zum Kornboden ohne grosse Noth andern nicht abgeben, und sich noch weniger auf die Angaben anderer Leute verlassen. Er kan auch nie seiner

Rech-

Rechnung gewis seyn, wenn er nicht wenigstens alle Jahr einmal den Vorrath nachmisset und genauen Ueberschlag macht, ob er auch würklich dasjenige auf dem Boden hat, was seine Rechnungen ausweisen.

Sodann ist auch vieles daran gelegen, daß der Vorrath gut verwahret werde. Das Umstechen muß also sonderlich bey frischem Korn auf das genaueste beobachtet werden, und die Kornboden sind sehr reinlich zu halten, weil die Kornwürmer sich leicht durch Unreinlichkeit ausbreiten, und wenn diese einen Boden anstecken, ist es gemeiniglich ein Zeichen einer Unachtsamkeit.

§. 6.

Diesemnächst führet ein Verwalter die Haushaltung nicht für sich, sondern er muß seiner Herrschaft von allem, was in seine Hände komt, getreulich Rede und Antwort geben, mithin Rechnung ablegen. Hier hat er die größte Aufmerksamkeit anzuwenden, weil es dem allerordentlichsten Rechnungsführer begegnet, daß er sich versiehet. Rechnet er dem Herrn zu Schaden, so handelt er gegen sein Gewissen; rechnet er sich zu Schaden, so muß er den Schaden aus seinem Beutel stehen, welches er nicht ausführen kan: Und wenn die Herrschaft erst durch viele Monita die Rechnung in Ordnung bringen soll, so ist solches für beyde Theile unangenehm.

Vor allen Dingen gereicht ein richtiges Diarium zur Ordnung, welches er vor Augen liegen haben soll, und worin von Tage zu Tage alle Einnahme und Ausgabe eingetragen, und was dabey

zu

zu bemerken ist, am Ende notiret wird. In diesem Diarium irret er sich nicht, die Aufschlagung der Rubriken machet keine Mühe, sondern er braucht nur auf das vor ihm liegende Blat die eben vorfallende Einnahme und Ausgabe mit kurzen Worten zu annotiren.

Trägt er sodann aus diesem Diarium monatlich alles in sein Manual unter die gehörige Rubriken, und formiret aus diesem die monatlich zu übergebende Extracte, so dienet eins dem andern zur Kontrole, und er kan, wenn sie nicht übereinstimmen, bald finden, wo der Fehler stekket, auch monatlich nachsehen, ob er dasjenige in der Kasse habe, was die Rechnungen und Extracte ausweisen. Macht er hingegen erst nach Jahr und Tag einen Ueberschlag, so weiß er sich, wenn was fehlet, nicht zu rathen.

Mit dem Geldvorrathe soll er vorsichtig umgehen, denselben verschlossen haben, und wo er verwahret lieget, sonderlich Fremden nicht sehen lassen, weil so vielerley Leute auf seine Stube kommen.

Von herrschaftlichen Geldern soll ein Rechnungsführer nichts in seinen Nutzen verwenden, weil solches zu weit hinein führet, und die Herrschaft den Vorrath nicht zu rechter Zeit abgeliefert bekömt. In diesem Betrachte darf auch ein Verwalter ohne besonders Vorwissen und Genehmigung von seiner Herrschaft keine Nebenhandlung oder Geschäfte auf seine Rechnung übernehmen, als wodurch er zerstreuet, des Herrn Geschäfte aber versäumet werden. Eine grosse

Haushaltung kan schon jemanden, der auf alles treu Acht haben will, beschäftigen.

Nach dem Schlusse des Jahres suche ein Verwalter die Rechnungen so bald wie möglich zu übergeben: deren Vollendung ist eine Arbeit, die einmal geschehen muß, je eher sie geschiehet, desto frischer hat er noch alles in Andenken, desto leichter wird ihm die Arbeit, desto eher wird er damit fertig, und desto mehr Vertrauen erwirbt er sich bey seiner Herrschaft; zaudert er aber einmal damit, so findet sich in der Folge mehr Gelegenheit, die Arbeit aufzuschieben, und der Rechnungsführer hat gemeiniglich Schaden dabey.

§. 7.

Dem Herrn ist nicht allein daran gelegen, daß er alle gegenwärtige Aufkünfte von seinen Gütern jährlich geniesse, sondern daß auch alle Pertinenzen und Gerechtsame auf das künftige aufrecht erhalten werden; diese erfodern derowegen eine beständige Aufmerksamkeit. Da aber gar leicht bey den Gerechtigkeiten etwas versehen und versäumet werden kan, es auch nicht wohl angehet, daß der Verwalter von allen Gerechtigkeiten und denen dabey eintretenden Umständen genau unterrichtet ist, so hat er, wenn Streit darüber entstehet, oder ihm Zweifel vorkömt, der Herrschaft sofort Nachricht davon zu geben, und wenn es die Zeit erlaubt, ohne deren Vorwissen nichts zu unternehmen.

Im übrigen muß er eine genaue Verschwiegenheit beobachten, und von den ihm bekant werdenden Nachrichten und Umständen niemanden

etwas

etwas zeigen oder offenbaren, wie er denn auch, wenn er abtrit, alle seine sämtliche Papiere und Rechnungen zurück lassen soll, weil es nicht gleich viel ist, den Ertrag und die Verfassung eines Gutes in jedermanns Händen zu wissen.

§. 8.

Um ein Gut recht und geruhig zu geniessen, trägt vieles bey, daß man mit den Nachbaren in beständiger Freundschaft und Harmonie lebe. Ein Verwalter muß also sie bey aller Gelegenheit zu gewinnen suchen, ihnen höflich begegnen, und alles vermeiden, was bey ihnen ein Mistrauen erwecken kan; damit er sich bey einem jeden in gutem Credite erhalte.

§. 9.

Die Holzungen erfordern um so mehr Aufmerksamkeit, da das Holz mühsam anzuziehen ist, und langsam wächset, dahero immer kostbarer wird, und derowegen ein ansehnlicher Vortheil darin stecket.

§. 10.

Nächst dem Ackerbau ist das vornehmste Stück in der Haushaltung die Viehzucht. Darin stecket ein grosses Kapital, und man kan, wenn es recht angefangen wird, daraus oft mehr Vortheil ziehen, als aus dem Ackerbau. Wie denn eins ohne das andere nicht bestehen kan. Denn hält man sein Vieh gut, so hat man mehr Mist; kan man sein Land besser düngen, so erhält man mehr Stroh und Korn, und kan das Vieh besser unterhalten.

Nie halte man mehr Vieh, als man bequem füttern und unterhalten kan. Wenig Vieh und gut versorget, bringet gewisses Geld; eine grosse Menge und nicht gehörig unterhalten, kostet viel und bringet nichts auf. Ein Verwalter muß das Vieh recht lieben, und bey aller Gelegenheit seine Vorsorge zu erkennen geben, so muntert er die Leute auf, auch mehrern Fleiß darauf zu wenden; Wissen diese erst, daß es ihm gleichgültig sey, und daß er es nicht achte, so werden sie sich auch nicht darum bekümmern, ob sie das Vieh in gutem oder bösem Stande liefern.

Das Vieh pflegt gemeiniglich gleich zu zeigen, was man sich zu einem Haushälter zu versprechen habe. Ein guter Haushälter wird auch auf schön Vieh sehen, und wer nichts aus dem Vieh machet, wird auch kein rechter Haushälter seyn, wenn er gleich von manchem dafür gehalten wird.

Ueberhaupt zeigt es auch einen gewissen Grad der Grausamkeit und Unbarmherzigkeit an, Vieh zu halten, und es nicht hinlänglich zu versorgen.

Die Futterung des Viehes, sonderlich des Hornviehes und der Schafe, erfordert eine grosse Ueberlegung. Wenn man eine jede Sorte vom Futter recht zu vertheilen und zu Rathe zu halten weiß, kan man mit wenigem viel ausrichten. Hingegen lässet sich ein grosser Vorrath in kurzer Zeit verspillen. Komt hernach der Mangel, so ist solcher dem Vieh um so empfindlicher, wenn es erst überflüßig gehabt hat.

Die Dienstboten gehen gemeiniglich mit der Futterung unvorsichtig um, weil es ihnen nichts

kostet,

kostet, und sie sich nicht darum bekümmern, wie weit sie damit reichen. Sie erwegen auch nicht, ob das Vieh wesentlichen Nutzen davon habe; also soll sich ein Verwalter nicht auf solche verlassen, sondern täglich, bald früh bald spät, die Ställe und das Futter nachsehen, so wird ein jeder in der Aufmerksamkeit erhalten. Reinliches und zu gewissen Stunden ordentlich gegebenes Futter ist die halbe Futterung: Sonderlich müssen bey den Pferden die Krippen recht rein gehalten werden. Bey solchen darf man am wenigsten ersparen. Kriegen sie nicht ihr gehöriges Futter, so kan man auch keine rechte Arbeit von ihnen verlangen; oder man will sie bey schlechtem Futter übertreiben, so sind sie auf einmal hingerichtet; durch abgekürzte Futterung kan man ein ganzes Spann hinrichten. Ein Schade, der mit wenig Himten Korn abgewandt werden können, und nachher mit einigen 100 Rthl. ersetzet werden muß.

Schäfer betriegen gemeiniglich und wollen eine genaue Aufsicht haben, damit sie des Sommers das Vieh nicht faul hüten, und im Winter zu Anfange mit der Futterung nicht verschwenderisch umgehen, da es denn gegen das Frühjahr, wenn die Lämmer ankommen und das Futter am nothwendigsten ist, fehlen muß.

Komt das Vieh schlecht auf den Stall, so verliehret man an der Wolle und den Lämmern; Wird das Vieh auf dem Stalle verwahrloset, so gehen alte und junge verlohren.

Schweine sind vortheilhaft, weil sie das verzehren, was sonst kein Vieh frißt: Sie sind

leicht anzuziehen, vermehren sich stark, wachsen geschwinde heran, und finden jedesmal ihren Käufer.

Ohne Federvieh kan keine Tafel besetzt werden, also ist dessen eine genugsame Menge anzuziehen. Ein Hof siehet noch einmal so ansehnlich und frölich aus, wenn er mit einer Menge von gut unterhaltenem hübschem Federvieh bedecket ist, und eine Wolke von Tauben umher flieget.

Wird das Federvieh nicht gehörig gefuttert und unterhalten, so verlauft es sich, verkomt, und man hat keinen Nutzen davon.

§. 11.

Man komt alle Tage zu weiterer Erkentnis und neuen Entdeckungen. Es lassen sich also oft neue Verbesserungen anbringen, wodurch man ein Pertinenz besser wie vorhin nutzen, und die Einkünfte des Gutes verbessern kan, und hierin erkennet man eben die Stärke eines Verwalters, wenn er mit hinlänglicher Ueberlegung Verbesserungen vorzuschlagen und anzubringen weiß, die einen wesentlichen Nutzen haben. Die Hauptregel, die man dabey zu beobachten hat, ist, daß man allemal glaube, es lasse sich eine Verbesserung anbringen, und daß man alle Vorschläge anhöre, überlege und prüfe, nie aber eine Hauptänderung vornehme, oder Kosten anwende, man habe denn wohl geprüfet.

Eligat ergo virum insignem pietate, fideque
(Si poterit) bene qui culturas norit agrestes
Campestresque, probe solers intelligat artes;
Quem timeant omnes, & cujus facta sequantur
Imperia & jussum; qui illis moderamine præsit.

Hochberg.

2) Eydes-Formel für einen Verwalter.

Nachdem mir von N. N. die Verwaltung des Gutes N. N. aufgetragen worden; so gelobe hiedurch und mittelst körperlichen Eydes an: daß ich gedachter meiner Herrschaft treu und hold seyn; ihr Bestes nach möglichstem Fleiß befordern, Schaden und Nachtheil aber abkehren; denen mir gegebenen oder noch zu gebenden Instruktionen gebührende Folge leisten; von Einnahme und Ausgabe an Korn und Geld richtige Rechnung führen; auf Erhaltung des Gutes und dessen Verbesserung, auch Beobachtung aller dabey gehörenden Gerechtigkeiten ein wachsames Auge haben; von allen demjenigen, was zu meiner Wissenschaft kommen wird, niemalen meiner Herrschaft zum Nachtheil etwas offenbaren, sondern solches alles mit mir in die Grube nehmen, auch alle während meines Dienstes zu samlende Nachrichten, Schriften und Rechnungen bey dessen Abtretung getreu abliefern und davon nichts zurück behalten, noch weniger etwas davon abhanden zu bringen, andern gestatten; überhaupt aber alles dasjenige thun und handeln will, was einem getreuen und fleißigen Verwalter zustehet, eignet und gebühret: Dieses alles veste und ohnverbrüchlich zu handeln, gelobe ich mit den Worten: So wahr mir GOtt helfen soll und sein heiliges Wort, unter ausdrücklicher Verpfändung aller meiner Haab und Güter, so viel dazu von Nöthen sind, alles getreulich und ohne Gefährde;

Zu dessen mehrerer Urkunde und Bekräftigung ich diesen Revers wissentlich und wohlbedächtlich von mir gestellet, auch unterschrieben und besiegelt habe; So geschehen ꝛc. ꝛc.

N. N.

3) Instruktion, wornach sich die zeitige Haushälterin zu achten hat.

1) In der Küche.

1) In der Küche muß sie auf die Köchin Acht haben, daß diese das den Leuten gehörende Essen reinlich, ordentlich und wie sichs gehöret, zurecht mache, auch sowol Morgens, Mittags, als Abends zu rechter Zeit fertig habe, damit die Leute nicht darnach warten dürfen, und noch weniger Ursache haben, zu klagen.

2) Ferner muß darauf gesehen werden, daß die Köchin auch dasjenige, was ihr für die Leute gegeben wird, dazu anwende, und nicht etwas davon unterschlage; Nicht weniger

3) daß die Köchin alles Küchenzeug reinlich und ordentlich halte, ein jedes Stück, so wie es gebraucht worden, rein mache; nichts schmutzig weg setze; das Zinnenzeug wöchentlich, oder so oft es nöthig ist, scheure; (als wozu ihr die übrigen Mädgens helfen müssen) durch Verwahrlosung und Unachtsamkeit

nichts

nichts abhanden bringe oder verderben lasse, und daß auch die Küche überhaupt reinlich gehalten werde.

4) Wenn eine neue Köchin ankomt, muß sie derselben Unterricht geben, und sie in allen Stücken zurecht weisen, vornemlich

a) Wie die Bedienten gespeiset werden.
b) Was auf jeden Tisch gehöret.
c) Was für Gerichte jeden Tag in der Woche gegeben werden.
d) Was beym Aufwaschen zu beobachten ist.
e) Wie das Küchenzeug gescheuret werden muß.

5) Für das Essen auf die Nebentafel muß die Haushälterin selber sorgen, und solches zurecht machen, auch

6) In Ermangelung eines Kochs für die Herrschaft selber kochen.

II In Ansehung des Vorraths.

7) Die Haushälterin hat Brod, Mehl, Butter, Speck, Würste, und was sonst in der Haushaltung nöthig ist, in Verwahrung und unterm Schlosse; muß also, was nöthig ist, selber heraus geben; den Vorrath wohl verschlossen halten, niemanden die Schlüssel dazu anvertrauen, auch die gehörige Aufmerksamkeit gebrauchen, daß vom Vorrath nichts verderbe oder zu Schaden gehe.

8) Sie muß sich gleich bekant machen, was wöchentlich und täglich zu Speisung der Leute erfordert wird, und nichts überflüßiges anwenden.

9) Wenn für Tagelöhner oder andere Fremde eine ausserordentliche Speisung erfordert wird, muß sie nach der Anzahl derer zu speisenden Personen den nö-

thigen Aufwand beurtheilen, wovon sie durch den Verwalter oder Hofmeister zu benachrichtigen ist.

III. Im Molken-Keller.

10) Der Molkenkeller muß jederzeit rein gehalten und fleißig ausgewaschen werden, damit die Milch und Butter keinen Geschmack annehmen.

11) Aus eben der Ursache muß alles Molkengeräthe besonders reinlich verwahret, alle Tage recht rein ausgescheuret und fleißig ausgebrant werden; die Haushälterin muß also auf die Meyersche achten, daß sie nichts dabey versäume, und den erforderlichen Fleiß anwende.

12) Wenn die Mädgen gemolken haben, muß die Haushälterin die Milch in den Keller bringen lassen und selber ausseihen, den Keller auch selber verschliessen, und die Schlüssel niemanden ohne Noth anvertrauen. Sie muß auch

13) alle Aufmerksamkeit auf die Mägde wenden, daß diese ordentlich beym Milchen verfahren; nemlich zu rechter Zeit zum Milchen gehen; ihre Löpen renlich halten; die Kühe rein ausmilchen; keine Kuh durch Faulheit aufseien lassen; und von der Milch nichts unterschlagen oder verkungeln.

14) Wenn gebuttert werden soll, muß sie die Milch selber abrahmen oder mit zugegen seyn und helfen. Den Rahm selber in das Butterfas thun, und solches verschliessen.

15) Wenn die Butter ausgenommen und gewaschen wird, muß sie selber zugegen seyn oder es selber verrichten, auch nicht eher weggehen, bis die Butter auch die Buttermilch an Ort und Stelle gebracht und verschlossen worden.

16)

16) Die saure Milch, wovon Käse gemacht werden, muß sie in ihrem Beyseyn in den Wärmekessel tragen lassen, und diesen darauf mit dem Deckel verschliessen; auch nachdem die Milch genugsam gewärmet, diese wieder ausfüllen und unter die Presse bringen lassen.

17) Wenn die Käse gemacht werden, muß sie solches mit der Meyerschen verrichten.

IV. Beym Kuhvieh.

18) Auf die Meyersche muß sie ein wachsames Auge haben, daß sie bey Wartung und Tränkung des Viehes ordentlich zu Werke gehe; Insonderheit

19) daß jene die Milch, die auf die Kälber gegeben wird, auch dazu anwende, und nichts davon unterschlage; noch in oder ausser dem Hause weggebe, und anstatt dessen den Kälbern Wasser gebe, wovon sie verderben oder gar sterben müssen, derowegen sie

20) fleißig und ohnvermuthet ins Vorwerk gehen, und bey Tränkung der Kälber zusehen muß.

V. Beym Backen.

21) So oft für die Leute gebacken wird, muß sie in der Backstube bey Knätung des Teigs zugegen seyn; die vom Kuhhirten zu schneidende Stücke Teiges nachwägen, so viel wie von jeder Sorte Brod auch von Knobben nöthig sind.

22) Beym Knäten muß die Haushälterin Acht geben, daß von den Leuten nichts abseiten gebracht und untergeschlagen werde, wie zum öftern geschiehet.

23) Wenn der Teig nun vertheilet und alle Brode zurecht gemacht sind, muß die Haushälterin mit dem Hofmeister nachzählen, wie viel Stücke von jeder Art

ge=

gemacht sind: alsdenn überliefert sie diese Stückzahl dem Hofmeister, welcher dafür sorgen muß, daß sie in den Ofen kommen.

24) Des andern Morgens muß der Hofmeister dieselbige Zahl Brode wieder liefern; Sie theilet alsdenn einem jeden das seinige zu, und nimt die übrigen Brode und Knobben in Verwahrung, welche sie unter ihrem Schlosse verwahret und austheilet.

25) Abwesend theilet sie für niemand Brod aus, sondern, wenn einer von den Leuten nicht zugegen ist, verwahret sie es, bis er sich wieder selber stellet.

26) Wenn klein (fein) Brod für die Herrschaft und Nebentafel gebacken wird, muß sie nebst der Köchin das Säuren und Kneten besorgen, und dafür einstehen, daß das Brod gut und gar gebacken, und nichts untergeschlagen werde.

VI. Bey der Butter und Käse.

27) Die Haushälterin muß darnach sehen, daß die Butter rein ausgewaschen, und daß überhaupt renlich damit umgegangen werde, damit sie nicht anschmekkend werde.

28) Die täglich gemachte Butter und Käse muß sie abwägen und nachzählen, auch darauf sofort ins Buch schreiben, und davon richtige Rechnung führen. Mithin

29) was sie davon täglich ausgiebet, wiederum ordentlich anschreiben. Den Vorrath aber selber unter dem Schlosse haben, und Achtung geben, ob etwas abhanden komme.

VII. Bey Austheilung der Wochenkost.

30) Das gemeine Gesinde erhält alle 14 Tage zur gewogenen Kost, wie folget:

a) Die Ackerknechte; Hirten beym Kuh- und Schweinevieh; Pförtner; und Meyersche erhalten alle 14 Tage

An Brod im Teige zu 7 Broden, jedes im Teige von 6 Pfund.	=	42 Pfund
Butter oder Schmalz	=	1 Pfund
Käse	=	40 Stück
Speck	=	1 Pfund

b) Die gemeinen Mägde kriegen alle vierzehn Tage

An Brod in 7 Broden, jedes von $4\frac{1}{2}$ Pfund	=	$31\frac{1}{2}$ Pfund
Butter oder Schmalz	=	1 Pfund
Käse	=	40 Stück
Speck	=	1 Pfund

31) In der Schlachtzeit des Winters bekommen die Leute statt des 1 Pfund Specks 3 Pfund Grütz- oder $1\frac{1}{2}$ Pfund Rothwürste, und statt der Butter 1 Pfund Schmalz.

32) Des Sommers pfleget ihnen Schafbutter mit unter durch gegeben zu werden, wenn welche vorhanden ist.

33) Wenn keine Käse vorräthig sind, wird für jedes Stück an Gelde gezahlet, was der Preis ist.

VIII. Bey Austheilung des Lichtes.

34) Des Winters über wird den Leuten täglich eine gewisse Maasse an Oehl zum Licht gegeben, welches die

die Haushälterin ihnen richtig zumessen muß. Dazu ist ein eigenes Mäßgen, darin gehen 4 Loth Oehl.

1) Die Knechte bekommen wöchentlich ihrer zwey und zwey zusammen
von Nicolai bis Lichtmessen = 6 Mäßgen
14 Tage vor Nicolai und 14 Tage nach Lichtmessen, jede Woche = 4 =
Vor und nach der Zeit kriegen sie zusammen = = 2 =

Des Sommers über in den langen Tagen nichts; es wäre denn, daß sie in der Erntezeit oder sonst bis in die späte Nacht arbeiten, und die Pferde warten müßten, so wird ihnen nach Gutdünken etwas auf den Lampen gegeben.

2) Der Kuhhirte kriegt alle Woche in den kürzesten Tagen = 3 Mäßgen
Vor und nach, wird ihm, wie den Knechten, weniger gegeben.

3) Der Gutscher bekomt dem Hirten gleich alle Woche 3 Mäßgen voll, davon muß er den Abend das Licht beym Beytisch mitbringen.

4) Die Spinnmädgen erhalten überhaupt alle Woche 6 Mäßgen voll in den kürzsten Tagen, bey längern Tagen wird ihnen, wie den Knechten, weniger gegeben.

Wenn sie bey langen Tagen im Frühjahr und Herbst des Abends noch arbeiten müssen, wird ihnen so viel auf den Lampen gegeben, als sie die Zeit über nöthig haben.

5) Die Köchin kriegt alle Abend so viel auf den Lampen als sie nöthig hat.

6)

6) Wenn gebacken oder gebrauet wird, wird so viel als dazu erforderlich ist, auf den Lampen gegeben.

7) Die Gärtners erhalten des Winters über so viel wie nöthig ist.

Des Sommers bekomt eigentlich niemand Oehl.

IX. Wenn geschlachtet wird.

35) Muß die Haushälterin darnach sehen, daß alle dazu erforderliche Gefässe vorher rein, im Stande, und leer sind, auch daß es an dem nöthigen Salze, Gewürze und Wurstkräutern nicht fehle.

36) Bey Verlesung des Mettelse muß sie vornemlich mit Acht haben.

37) Die Würste und das Speck nimt sie in Verwahrung, und sorget

38) gehörig für den Rauchboden, und daß Speck und Würste den erforderlichen Rauch bekommen, und zeitig abgenommen werden.

X. Wenn am Flachs gearbeitet wird.

39) Wenn Flachs verarbeitet werden soll, muß sie den Flachs selber herausgeben und den Arbeitern zuzählen; sodann sehen, daß ein jeder seine Zahl mache, die Arbeit nicht von der Hand schlage, und den erhaltenen Flachs auch richtig wieder liefere, ohne Flachs oder Hede unterzuschlagen. Wer seinen Theil nicht recht verarbeitet, muß solchen über seine Zahl nacharbeiten.

40) Der rein gemachte Flachs wird gehörig sortiret, und unterm Schlosse verwahret.

41)

41) Das Bocken geschiehet auf der Bockemühle, oder in Ermangelung des Wassers des Abends von den Knechten auf dem Hofe.

42) Das Bracken geschiehet durch Tagelöhner, welche dafür täglich an Geld 2 gr. und gewöhnliches Essen erhalten; dafür sie täglich zwey Bothen brakken müssen.

Das Ribben müssen die gemeine Mägde, wie unten Nr. 45 beschrieben ist, verrichten.

Das Hecheln geschiehet durch die Köchin oder Hausmagd, und die Haushälterin hilft selber auch, vornemlich wenn der Flachs fein ist.

XI. Gegen die gemeine Mägde.

43) Ueber die gemeine Mägde hat sie die Aufsicht, sie muß solche zu der Arbeit anhalten und anweisen, sie annehmen und abschaffen, und dahin sehen, daß sie ein ordentliches Leben führen.

44) Sobald im Frühjahr die Gartenarbeit angeht, und den Sommer über, arbeiten die Mägde im Garten, und nachher bey der Ernte im Felde; wenn sie aber wegen üblen Wetters ausser Hause nicht arbeiten können, giebt ihnen die Haushälterin Flachs zu verarbeiten oder zu spinnen.

45) Im Anfange Septembers auf Mariegeburt, wenn die Ertzische Kermis ist, müssen die Mägde des Abends nach vollendeter Gartenarbeit bey Licht noch 30 Risten, und des Morgens vor Tage 15 Risten ribben, bis sie sich ordentlich zum Spinnen setzen.

46) Wenn sie beständig spinnen, muß eine jede spinnen:

Von Flechsen und fiebinschen Garn, à 2 bis 4 Stück aus dem Pfunde, wöchentlich 9 Stück Garn, zu 10 Bind jedes von 100 Faden, und 4 Ellen lang.

Von 6 bis 7, 6 Stück Garn.

47) Das Garn muß zu Zeiten nachgezählet oder nachgehaspelt, auch wol gewogen werden, damit die Mägde nicht etwa im Haspeln betriegen oder Flachs unterschlagen.

48) Um Ostern aus wird der Flachs durch die Mägde verarbeitet, und so muß eine jede täglich 2 Bothen Flachs, jeden von 10 Stiegen, risten, schwingen oder strepen. Was zwey bracken, muß eine im Tage schwingen oder strepen.

49) Bey der übrigen Arbeit müssen die Mägde im Sommer dreymal die Kühe melken, auch die Knechts-Betten machen, und des Sonnabends Abends nach dem Essen das Zinnenzeug scheuren. Des Winters müssen die Grobspinnende das Melken verrichten.

XII. Bey den Herrndiensten.

50) Den Herrndiensten muß sie die Prôven des Mittags austheilen, der Hofmeister saget, wie viel Personen auf dem Dienste sind.

a) Ein jeder Spanndienst erhält 5 Knobben von 8 Loth jeder, und 2 Stück kleine Käse.

b) Ein Handdienst 3 dergleichen Knobben und einen kleinen Käse.

c) Die Pflichtdienste im Flachs- und Wurzelnsgeten bekommen:

Des Mittags saure Milch zu essen, dazu 3 Knobben, jeder von 8 Loth, 1 Käse und 1 Schminke Butter.
Ferner des Abends 1 Knobben und 1 Käse.

d) Im Rockenmehen erhalten die sämtlichen Meher, Binder und Herker zur Kost gekochte Erbsen.
Ein jeder Meher bekomt einen Schminken Speck von 4 Loth, oder deren 8 auf ein Pfund gehen.
Ein Ende Mettwurst eines Fingers lang und 3 Knobben zu 8 Loth jeden.

e) Im Erbsen- und Gerstenmehen bekommen die Mehers:
Einen Schminken Speck von 4 Loth.
Einen kleinen Käse.
Drey kleine Knobben.
Zum Trunk Speisebier.

f) Beym Flachsstücke bekommen die Leute nebst den Prôven ein Warmbier.

g) Wenn Zinsbringer oder extraordinaire Dienste Prôven bekommen, läßt sie der Verwalter aus dem Hausbuche vorher benachrichtigen.

h) Wenn der Kahlbruch gemehet wird, bekommen die Meher gekochte Erbsen, dazu 1 Schminken Speck zu 4 Loth, einen kleinen Käse, 3 Knobben und eine Tonne Bier.

XIII. Beym Federvieh.

51) Die Haushälterin muß mit darauf Acht geben, daß das Federvieh gut gewartet und gefuttert wird.

52) Die Eyer muß sie sich alle Tage liefern lassen, und dafür sorgen, daß auf den Winter eine genugsame Menge aufgehoben werde.

53) Von allerley Federvieh muß sie zu rechter Zeit eine hinlängliche Menge setzen.

54) Die Gänse müssen zu gehöriger Zeit gerupfet werden.

XIV. In Ansehung der Haushaltung überhaupt.

55) Wie der Verwalter die grosse Haushaltung überhaupt besorgen muß, also muß die Haushälterin auf die kleine Haushaltung Acht geben, in allen Stükken der Herrschaft Bestes besorgen; bey den Leuten sich in Liebe und Ansehen erhalten; keine Unordnungen oder Liederlichkeiten dulden; Friede und Einigkeit unter den Bedienten beyzubehalten trachten; einen jeden zu seiner Arbeit anweisen. Wenn die Leute über die Köchin, oder das Essen klagen, sie hören, und fals sie Recht haben, es ändern. Von allen richtige Rechnung führen. Einem jeden, was ihm zukomt, geben, dabey aber sehen, daß nichts unnützer Weise verschwendet werde.

56) Es ist demnach sonderlich in Abwesenheit der Herrschaft nöthig, daß der Verwalter und die Haushälterin mit einander gemeinschaftlich, was vorfällt, überlegen, und Abrede nehmen, wie die Ordnung und das Beste der Herrschaft am besten befördert werden könne?

Im übrigen komt vieles auf eine klügliche und sorgfältige Ueberlegung an; und wenn die Haushälterin selber ihre Treue und Eifer im Dienste zeiget, so wird

sie die übrigen Bedienten dadurch zu einer Nachfolge aufmuntern.

57) Alles, was in der kleinen Haushaltung auszugeben ist, berechnet die Haushälterin in Abwesenheit der Herrschaft, und läßt sich dazu vom Verwalter das benöthigte Geld vorschiessen. Dahin gehöret, was für Flachsarbeit, Leinweberlohn, Weißbrodt, Gewürz, Medecin, oder an Arme auszulegen ist.

4) Instruktion
für den Hofmeister oder Hofmeier.

Seine Verrichtung ist, daß er auf alles, was zur Haushaltung und dem Ackerbau nöthig ist, Achtung geben muß; daß er eine jede Arbeit zu rechter Zeit befördere und verrichten lasse; auf das Gesinde muß er Achtung geben, daß es nicht müßig gehe, sondern die ihnen anbefohlne Arbeit fleißig und treulich verrichte, daß die Knechte alle Morgen den Winter hindurch wenigstens um 3 Uhr aufstehen, und im Sommer, wenn es 2 geschlagen hat; das nöthige Futter für die Pferde schneiden, dieselben misten, putzen und rein machen, damit sie, wenn es Tag wird, an ihre anbefohlne Arbeit kommen können, derowegen er des Morgens gleichfals frühe aufstehen, im Stalle nachsehen und zusehen muß, ob auch den Pferden die gebührliche Pflege geschiehet, und die Knechte das Futter klein schneiden. Auf das Kuh-

vieh muß er gleichfals ein wachendes Auge haben, und zusehen, daß es zu rechter Zeit sein gebührliches Futter bekomme, und nicht durch des Hirten und der Meyerschen Nachläßigkeit versäumet werde; derowegen er Abends und Morgens darnach sehen muß. Wie nicht weniger auch darauf achten, daß der Hirte das Futter nicht gar zu lang schneide. Die Dienste also bestellen, daß sie des Morgens um die gebührliche Zeit zu 6 Uhr an dem Orte, wo sie arbeiten sollen, sich anfinden, (und wenn jemand über die Zeit ausbleiben würde, solches sofort von sich sagen, damit derselbe gebührlich bestraft werde,) und bis den Mittag um 11 Uhr bey der Arbeit verharren, um 1 Uhr wieder zur Arbeit bringen, und ferner bis an den Abend um 6 Uhr dabey bleiben; dies ist aber zu verstehen bey den langen Sommertagen, den Winter aber und bey kurzen Tagen, müssen sie, sobald es Tag wird und man eben sehen kan, bey der Arbeit erscheinen, da sie denn auch den Mittag nur eine Stunde von 11 bis 12 Uhr Frist haben, und den Abend, bis sie wieder nicht mehr sehen können, arbeiten müssen, und muß er die vorgesetzte Zeit nun zusehen, daß sie allzeit fleißig arbeiten, das vorfallende unnütze Geschwätze jedesmal verhüten und verbieten, auch keinen Anlaß dazu geben. Damit also alles in rechter und richtiger Ordnung hergehe, muß er die Schlaguhr Morgens und Abends richtig stellen und aufziehen, daß sowol die Dienste als eigene Gesinde sich darnach richten könne. Er muß auch zu jeder vorfallender Arbeit die gebührliche Maasse wissen, daß er keine Dienste mehr, als zu der vorhabenden Arbeit nöthig sind, bestelle und nehme, es sey mit Pferden oder Handarbeit, und dabey zusehen, daß die Spanndien-

ste, wenn sie Dünger, Korn oder Heu fahren, mit tüchtigen Flechten und Leitern versehen, und die gehörige Zahl und Maasse auflegen, muß auch allezeit eine Axt bey sich haben, damit wenn etwas zerbricht, solches sofort wieder gemacht werden kan, und keine Arbeit versäumt werde. Auf das Feld, Kämpe und Wiesen muß er fleißige Achtung haben, daß kein Schade von andern Leuten oder deren Vieh darin geschehe, derowegen des Tages und bey Nachte darin visitiret, und dafern Schaden geschehen, solches sofort gemeldet werden muß, ohne jemandes Freund- oder Feindschaft dabey anzusehen. Er muß den Kornboden wohl verschlicssen, und wenn fremde Pferde auf das Haus kommen, die benöthigte Portionen Heu im Seile gebunden herunter geben, und im Stalle zusehen, damit die Pferde mit Heu nicht unterstreuet seyn.

Wenn gebacken wird, ein und allemal des Morgens, ehe die Dienste kommen, das Mehl säuren lassen, und zusehen, daß allemal die gewisse Zahl Eymer Wasser gesäuert werde, und nicht davon gehen, bis das Säuren verrichtet und der Trog wieder verschlossen sey. Des Abends, wenn das Brod gemacht wird, solches richtig auszählen und anschreiben, auch Acht geben, daß von dem Gesinde kein Teig oder Brod veruntreuet werde, dieserwegen allemal die Backstube zuschliessen, daß niemand unter währender Arbeit aus- und eingehe; die kleinen Dienstknobben nach der gehörigen Grösse abkneipfen und richtig zählen, und der Haushälterin sagen, wie viel Brod und Knobben gezählet und gemacht sind, nach dem Ofen sehen, daß derselbe die gehörige Hitze habe, und den ersten Ofen zu rechter Zeit wiederum auszie-

hen,

hen, damit die Knobben auch gar und mit dem Tag-
werden ausgezogen werden können. Alsdenn der
Haushälterin alles Brod und Knobben, die des
Abends gezählet worden, wiederum zuzählen und
überantworten. Für allen Dingen aber auf Feuer
und Licht Achtung geben, damit nicht durch seines
Amts Verwahrlosigkeit einiger Schaden dadurch ge-
schehe, am allermeisten aber im Vorwerk und Stäl-
len bey eigenen und fremden Knechten zusehen, daß
jedesmal die Leuchte wohl verwahret und zugemacht
sey; Wegen Verschliessung des Hauses muß er zuse-
hen, daß es zu rechter Zeit geschehe und keine Nacht
versäumt werde. Die Pfandung mit dem Pförtner
oder in dessen Abwesenheit allein verrichten, und von
allen und jeden so vorgeht, jedesmal sogleich Nach-
richt geben. Die Gebrechen an Wagen und Pflü-
gen und Eggen zu rechter Zeit zur Verbesserung be-
fördern, damit keine Arbeit behindert werde, oder
gar nachbleibe. Dieserwegen denn, wenn ein Hof-
meister angenommen wird, darauf gesehen werden
muß, daß er getreu, arbeitsam, und in der Haus-
haltung und dem Ackerbau, ein erfahrner und ver-
ständiger Mann sey, und wenn es sich schicken will,
daß man einen haben kan, der ein Rademacher sey
oder doch etwas zimmern kan, daß er bey müßiger
Zeit die Gebrechen an Wagen und Pflügen wieder
machen könne. Er muß auch Acht geben, daß kein
Knecht ohne Erlaubniß vom Hofe oder von den Pfer-
den weggehe, oder gar des Nachts ausbleibe.

Das Gesinde darf den Sontag ohne Erlaubniß und
Ursache nicht aus der Kirche bleiben, und muß er ih-
nen mit gutem Exempel vorgehen. Auf Verschlies-
sung der Scheuren und Boden muß er fleißig achten.

5) Von den Pflichten der übrigen Bedienten; als

a) Der Schmidt

muß die Schmiedearbeit verſehen, die übrige Zeit arbeitet er ſonſt auf dem Hofe was vorfält. Er muß den Sommer bey den Fohlens auf der Weyde ſchlafen, und den Winter dieſelbe warten und Futter für ſie ſchneiden.

b) Die Ackerknechte

müſſen erwachſene Kerls ſeyn, und müſſen zwey Abend und zwey Morgen das Futter für die Ackerpferde ſchneiden, und zwey müſſen dieſelben putzen und miſten. Des Winters um 3 und des Sommers um 2 aufſtehen, und vor 5 Uhr in der Küche ſeyn, daß ſie frühſtücken, und hernach an ihre Arbeit gehen können.

c) Der Schweinemeiſter

muß das Getränke, ſo auf dem Hofe verbraucht wird, brauen, und wenn gebacken werden ſoll, ſäuren, den Backofen heitzen, und mit der Meyerſchen den Teig aus den Trögen kneten; Wenn viel Obſt vorhanden, muß er ſolches backen und braten, und das Brennholz in die Küche hauen, und von Maytag bis Michaelis die Butter fertig ziehen, wofür er zum Frühſtück ſtatt des warmen Biers einen Topf

mit Buttermilch erhält. Er muß den Sommer, wenn gebleichet wird, des Nachts die Bleiche verwahren, wofür er ein Hemd von Heden in Flechsen Leinwand bekomt. Wenn er kein Holz hauet, muß er auf dem Hofe, was vorfällt arbeiten, auch in der Ernte auf der Banse und sonst helfen, wo man seiner nöthig hat; auch im Nothfall mit dem Pförtner die Pfandung verrichten helfen.

d) Der Kuhhirte

hütet des Sommers die Kühe, und muß auf den Weyden die Maulwurfshaufen streuen, die Kuhweyde rein halten, und die unnützen Büsche und dergleichen ausrotten, die Hecken aufräumen, daß sie nicht in die Weyde wachsen. In der Ernte helfen binden, und kan die Zeit über ein anderer, der die schwere Arbeit nicht verrichten kan, bey die Kühe gesandt werden; oder wenn viel Gras auf dem Stoppel ist, treibet man das güste Vieh dabey, und kan sie der Rinderhirte zusammen hüten. Nach Michaelis muß er anfangen, das Futter für das Kuhvieh zu schneiden, und damit den ganzen Winter über fortfahren; Fallen mehrere Festtage in einer Woche ein, daß er der Arbeit nicht vorkommen kan, wird ihm wol ein Herrndienst zugegeben.

Wenn das Futterschneiden im Frühjahr aufhöret, muß er das Schneidemesser oder die Futterklinge dem Verwalter wiederum abliefern, und dieser sorget dafür, daß die Schneidelade bis auf den andern Winter an einen wohlverwahrten Ort abseite gesetzet werde.

Das Vieh erhält innerhalb vier und zwanzig Stunden vier geschnittene kurze, und drey lange Futter, wird also täglich siebenmal gefuttert.

e) Der Rinderhirte

hütet des Sommers das güste Kuhvieh im Holze, schneidet des Winters für die Kälber das Futter, muß auch des Morgens dem Hirten für das Kuhvieh schneiden helfen, und dasselbe aus und einbinden und tränken helfen: dem Verwalter des Winters einheitzen und selber das Holz hauen und vor den Ofen tragen.

f) Der Pförtner

muß die Pfandung verrichten, die Straffälligen in und aus dem Gefängniß bringen, und schliessen. Des Winters Holz für die Ofens hauen und einheitzen; auch sonst arbeiten was vorfält. Er muß das Thor auf- und zuschliessen, und die Schlüssel an den gewöhnlichen Ort liefern.

g) Die gemeinen Mägde

müssen des Winters alle Tage jedwede ein Stück Garn, so $4\frac{1}{2}$ Elle lang von 20 Binden, und jedes Bind von 66 Faden, flessen und fiebinsch; Die aber Flessen spinnen, müssen den Winter durch ein ums andre melken oder 21 Bind Garn spinnen. Wenn sie auf dem Flachse arbeiten, und 3 Wochen oder 14 Tage vor Ostern anfangen, muß eine jedwede alle Tage 2 Bothen Flachs jeden von 10 Stiegen risten, bracken, ribben, schwengen oder strepen, und dabey des Tages 3mal die Kühe melken, um Michaelis müssen sie 8 Tage vor der Erzensche Kermisse des Abends bey Lichte 30 Risten und des Morgens vor Tage 15 Risten ribben, wobey die Haushälterin mit der Köchin das geribbete Flachs heckeln, und Achtung geben, daß weder Flachs noch Hede von den Mägden ent-

entwendet werde, sie müssen auch alle Sonnabend Abend alles Zinnenzeug scheuren helfen.

6) Wie das Gesinde zu speisen.

Die Ackerknechte, Hirten, Schweins, Pförtner und Meyersche und gemeine Mägde bekommen alle vier hohe Festtage als Ostern, Pfingsten, Michaelis und Weynachten einen weissen Brey, jeder ein Stück Peckelfleisch oder ein Schminken Speck von 4 Loth, und 2 Personen eine Kanne Hausbier. Dazu bekommen die Ackerknechte, Hirten, Schweins, Pförtner und Meyersche alle 14 Tage 42 Pfund Brod, (dies muß am Teige so viel wägen, wird in 7 Brod gebacken und wieget jedes 6 Pfund,) dazu alle 14 Tage 1 Pfund Speck, 1 Pfund Butter oder Schmalz und 40 Käse. Zur Vorkost in der Küche alle Sonntage, Dienstage und Donnerstage jeden Tag 2mal Kohl, die übrigen Tage 2mal Muß, Rüben, Wurzeln, Erbsen, grün oder trocken Obst; die Ackerknechte bekommen alle Morgen des Werkeltages ein Warmbier von Kovent; darin werden 2 Knobben eine jede von $\frac{3}{4}$ Pfund gethan. Es muß vor 5 Uhr fertig seyn, daß sie nicht darauf warten müssen. Die andern Mägde bekommen eine jede alle 14 Tage $31\frac{1}{2}$ Pfund Brod am Teige, wird auch in 7 Brod gebacken, wovon jedes am Teige $4\frac{1}{2}$ Pfund wieget. Dazu alle 14 Tage 1 Pfund Speck, 1 Pfund Butter oder Schmalz und 40 kleine Käse. Zur Vorkost bekommen sie den Tag 2mal gleich den vorigen.

Um

Um die Schlachtzeit bekommen die Knechte und Mägde anstatt des Specks 3 Pfund Grützwürste oder 1½ Pfund Rothwürste, und anstatt der Butter 1 Pfund Schmalz.

Das andere Gesinde, als Gärtnergesellen, Hofmeister, Kutscher, Schmidt und Böttiger werden am Nebentische gespeiset, bekommen alle Sonntage, Dienstage und Donnerstage den Tag 2mal Kohl, und darin einen Schminken Speck oder ein Stück Peckel- oder ander Fleisch oder Würste. Die andern Tage 2mal Muß, Milch oder Erbsen zur Vorkost, und dazu was das Haus vermag, Wurzeln, Rüben, trokken oder grün Obst; und jeder einen Schminken Butter, den Tag 2mal; an Brod auf jede Mahlzeit einen Knobben, wiegt am Teige ¾ Pfund. Zum Frühstück des Werkeltages 2 kleine Käse, Speisebier zu trinken, des Sonn- und Festtages nichts.

7) Vom Deputat.

Wenn ein Dienstbote Deputat statt der Kost erhält, so wird ihm gegeben:

An	Rocken	2½ Malter.
"	Gersten	2 Himten.
"	weisse Erbsen	1 Himten.
"	Butter	16 Pfund.
"	Käse	6 Schock.

Dabey ein Schwein und 1 Himten Lein gesäet.

8) Wie

8) Wie Tagelöhner zu speisen.

Dieselben bekommen zum Morgenbrod ein Warmbier von Kovent, darin vor die Person anderthalb Dienstknobben eingeschnitten sind, deren jeder am Teige 8 Loth wieget, dazu einen Knobben von ¾ Pfund am Teige, und einen kleinen Schminken Butter. Wenn es Handwerksleute sind, des Mittags und Abends Dienstags und Donnerstags Kohl, und jeder einen Schminken Speck, oder in der Schlachtzeit Insterwürste oder ander Fleisch. Einen Schminken Butter jede Mahlzeit und einen Knobben von ¾ Pfund, dazu die andern Tage Muß, Erbsen oder Milch 2mal zur Vorkost, und dazu noch ein Essen, als Erbsen, Wurzeln, Rüben, Obst, Bohnen oder Vitzebohnen; Des Sommers auch wol Salat und einen Schminken Butter, und Brod wie die andern Tage, Kovent zum Trunk; die Handwerksleute auch wol Speisebier.

9) Wann gebacken wird

Misset der Verwalter des Abends vorher das Mehl in den Backetrog, als 36 Himten, und verschließt denselben. Des Morgens früh muß der Schweine-

meister

meister das Säuerwasser warm machen und säuren. Der Hofmeister muß dabey seyn und zusehen, daß allemal die genante Zahl Wasser gesäuret werde, es sey denn, daß man mehr Brod nöthig hat, als in der Ernte, so muß so viel Wasser mehr seyn als man mehr Mehl genommen hat. Das Säuren muß des Morgens um 4 Uhr geschehen, damit es um halb 6 Uhr fertig sey, und an der andern Arbeit nicht hindere. Wenn das Säuren geschehen, muß der Hofmeister den Trog verschliessen und die Backstube verschlossen halten, der Schweinemeister muß das Holz in den Ofen hauen, und zwischen 3 und 4 Uhr Nachmittages Feuer in den Ofen machen. Des Abends um 7 oder halb 8 muß das gesamte Volk, die Ackerknechte, Schwein- und andere Hirten, Pförtner, Meyersche und Mägde im Backhause seyn: der Schweinemeister und die Meyersche kneten den Teig aus dem Troge, und die andern Mägde müssen ihn ferner so viel als nöthig ist, auf der Knetebank auskneten. Der Hirte schneidet darauf den Teig in Stücken, so groß ohngefehr ein Brod nöthig ist, die Haushälterin wiegt den Teig, erstlich die grossen Brode, so viel als auf die Zahl nöthig seyn, jedes 6 Pfund schwer; hernach die andern Brode, jedes am Teige zu $4\frac{1}{2}$ Pfund. Die Ackerknechte bereiten den gewogenen Teig zu Brode und der Hofmeister zählet es, und wenn genug Brod in den ersten Ofen fertig ist, wird der Ofen von einem Ackerknecht rein gemacht, der andere muß das Brod einstecken, welches die übrigen ihm durch die in der mitlerweile verschlossenen Thür befindliche Klappe bis vor dem Ofen einer dem andern zureichen; der letztere stecket jedes Brod erst in einen Eimer mit Wasser, legt es darauf auf die Schaufel,

und

und so wird es in den Ofen geschoben. Die Backstube muß allezeit verschlossen bleiben, daß niemand aus und eingehe. Wenn das Brod im Ofen, muß ein jeder wieder in die Backstube, welche vom Hofmeister von neuen verschlossen wird, jeder setzt sich wieder an seinen Ort und hilft die Knobben machen. Der Hirte schneidet den Teig, die Haushälterin wiegt die Knobben, jeden zu ¾ Pfund am Teige, und der Hofmeister zählet sie. Wann dieser genug sind, kneipt und zählet der Hofmeister die kleinen Dienstknobben jeden zu 8 Loth, welches so viel Teig ist, als einer gemächlich mit der Hand wegkneipen kan. Das andere Volk muß dieselben drelken und rund machen. Der Hofmeister und die Haushälterin sehen zu, daß von dem Gesinde keiner ungezählte Knobben oder Brod unter den Haufen bringe, und wenn es gar ist, wieder entwende. Wenn das erste Brod gar ist, wird es geschwind ausgezogen und die Knobben eingeschoben, daß sie auch vor Tage gar werden können. Der Hofmeister und Schweinemeister bleiben die Nacht im Backhause, und muß der Hofmeister darnach sehen, daß das Brod nicht zu lange im Ofen stehen bleibe, damit der andere Ofen auch noch gar werde; des Morgens zählt er alles Brod und Knobben der Haushälterin zu, welche denn einem jeden giebt, was ihm gebühret, und das übrige in Verwahrung nimt.

10) Wenn gebrauet wird.

Solches muß der Schweinemeister verrichten, dem ein Handdienst auf einen Tag zu Hülfe gegeben

ben wird, gemeiniglich werden 10 Himten Malz verbrauet, davon müssen eine dicke Tonne gut Bier, eine Pfanne voll Speisebier, und eine Pfanne voll Kovent gebrauet werden. Den andern Tag macht der Schweinemeister die Fässer rein, und wenn das Getränke kalt ist, und gegohren hat, müssen die Akkerknechte solches in den Keller tragen und fassen helfen. Wenn die Knechte nicht Zeit haben, und die Lohndröscher mit fassen helfen, bekomt dafür jeder 1 Knobben und 1 Käse, und insgesamt eine Fattelkanne Bier.

Zum Erntebier werden 3 Malter Malz genommen, davon müssen 12 Tonnen Bier gebrauet werden. Wenn aber Eßig oder ander Bier mitgebrauet werden soll, nimt man zu dem ordinairen Braue so viel Malz mehr, als mehr gebrauet werden soll. Wenn ein Faß ausgezapfet, muß es der Schweinemeister sofort ausspülen, damit es nicht sauer oder faul wird.

11) Wenn gemülzet werden soll.

Müssen die Dröschers die Gersten in die Budden und wieder heraus tragen, bekommen jedesmal dafür eine Kanne Bier, und jedweder einen Knobben und einen Käse. Sind keine Dröschers da, müssen es die eigene Knechte thun, und der Hofmeister muß darnach sehen, und es verwahren, daß es recht läuft, und hernach rühren, bis es trocken wird.

12)

12) Wenn geschlachtet wird

Müssen der Hofmeister und Schweinemeister den Abend vorher alles zu rechte kriegen; das Wasser in die Pfanne füllen, Feuer darunter machen, den Galgen aufrichten und die Krumstöcker herbeyschaffen. Die Schlächter müssen des Abends vorher kommen, damit sie des Nachts um 12 Uhr anfangen, und wenn es Tag wird, die Schweine Hacken rein sind. Alle Knechte, Hirten, Schaafmeister und dessen Knechte helfen die Schweine weiß machen, müssen auch die Köpfe, Ohren und Beine vor Tage rein haben. Der Schweinjunge bläset die Blasen auf, und hebet die Haare von den Schweinen auf, welche in den Kalch gebraucht werden; die Hirten, Schaafmeister und dessen Knechte müssen hernach hacken, die Meyersche das Blut rühren und aufheben. Die Bediente so helfen, bekommen des Morgens einen Schminken Speck oder Butter, und einen grossen Knobben ohne ihr gewöhnliches Morgenbrod.

Wenn man schlachten will, läßt man die Schweine den Tag vorher nicht viel fressen, macht warm Wasser, menget darin Rockenmehl und läßt sie das saufen, so werden die Gedärme fein weit und rein, und schwitzen wol.

Den letzten Tag und Nacht treibet man sie auch vom Mäststalle und streuet sie mit Stroh, so reiben sie den gröbsten Unflath ab. Vorher muß auch die

benöthigte Gerstengrütze in die Grützwürste, und Rokkenmehl in die Rothwürste nebst den Wurstkräutern bey der Hand seyn. Auch kaufet man vorher gute Schwein- und Kuhdärme, damit es nicht daran fehle.

Es ist daher, wenn mehrere Schweine geschlachtet werden, gut, wenn zugleich ein Ochse oder Kuh geschlachtet wird; man kan die Därme brauchen, auch das Blut mit unter das Blut von den Schweinen mengen.

Die Stannen worin man salzen will, müssen vorher wohl ausgesotten werden. Man klopfet eichene Borken klein; kochet solche, und giebt sie heiß in die Stanne; deckt solche mit dem Deckel vest zu; läßt es kalt werden; gießt es sodann aus und läßt die Stanne trocken werden.

Wenn die Schweine gestochen werden, muß das Blut gleich reinlich aufgehoben und mit einigen Händen voll Salz sorgfältig so lange gerühret werden, bis es kalt wird, sonst verdirbt es.

Wenn die Köpfe abgeschnitten werden, findet sich auch noch Blut darinnen, welches aufgehoben werden muß.

Wenn die Schweine aufgehenket werden und die Schlächter sie aufhauen, siehet die Haushälterin zu, und läßt indessen Stiche, Leber und Lungen weg und in Verwahrung bringen.

Die Gedärme schneiden die Schlächter zurecht und machen sie rein; darauf sie nebst den Magen in das Wasser gelegt werden daß sie ausspülen.

Wenn man sofort zum Wurstmachen gelangen kan, ist gut, wenn das Wasser, worin die Därme liegen, beständig laulicht warm gehalten wird; Von dem grossen Mastdarm werden zwey Stücke jedes von drey-

viertel Ellen lang geschnitten. Dies geben die besten und dicksten Mettwürste.

Wenn die Därme zurecht und weggebracht, auch die Schweine nunmehr kalt geworden sind, so schneiden die Schlächter die Schweine von einander, und suchen das Mette in drey Sorten aus einander.

Wo man es mit der Arbeit zwingen kan, ist gut, wenn die Schweine den Nachmittag von einander geschnitten sind, daß das Mette den Abend noch auseinander gesuchet und gehacket, auch die Nacht über in einer eingeheitzten Stube in Mollen stehen bleibe; das Mett läßt sich sodann besser stopfen; je geschwinder die Würste gemacht werden, desto saftiger bleiben sie. Die Möhrbraten und das magere Mette, so längst bey der Seite Speck herabgeschnitten wird, ist das beste, weil keine Sehnen darin sind, und man suchet überhaupt das beste und röthefte Mette, worin die wenigsten Sehnen sind, aus, sondert solches zu den besten Mettwürsten ab, und füllet es in die oberwehnte glatteste und weiteste Därme. Das Mette muß Stück vor Stück sorgfältig nachgesehen, und alles was darin von Haut, Sehnen und Adern sich findet, mit dem Messer heraus geschnitten, hiers auf aber recht fein und klar gehacket werden. Der darin kommende Speck wird in kleine Würfeln geschnitten und, wenn das Mette bald fein genug gehackt ist, wie auch nothdürftiges Salz und ganzer Pfeffer, drunter gegeben. Es liegt alles daran, daß die Mettwürste mit aller Gewalt recht dichte gestopfet werden; Man sticht also während des Stopfens mit einer Spicknadel hin und wieder hinein, damit fals sich ja Wind darzwischen gesetzt hätte, solcher herausgehe und nicht die mindeste Lücke bleibe, auch die

Würste nachzustopfen nicht nöthig sey, als welches nichts tauget.

Das Fett wird nicht mit gehackt, sondern nur sorgfältig durchgeknetet, daß es sich recht vermischet und nicht in Klumpen bleibe.

Wie viel Salz genommen werden soll, komt auf die Güte desselben an.

Die Schlächter pflegen zu schmecken, ob Salz genug daran sey. Es ist unschädlicher, etwas zu viel Salz als zu wenig.

Das blasse Mette komt allein und wird mit dem Fette gehacket, davon werden Kochmettwürste gemacht.

Das übrige schlechteste Mette nebst den Nieren und Mausen, komt allein, daraus werden keine Sehnen geschnitten. Dies wird in die kleinen Därmen gefüllet, und giebt die schlechten Mettwürste, welche in der Ernte verbraucht werden.

Zu den Bratwürsten nach sächsischer Art, nimt man von dem ganz fett durchgewachsenen Mette und Fett; hacket solches gröblich durch einander. Bey dem Hacken giebt man 2 bis 3 Löffel voll Wasser dazu, nebst etwas ganzen Pfeffer, Salz, und klein geschnittene Citronenschalen, stopfet solches sehr lose in dünne geschabte Därme; bindet sie nicht zu, sondern fasset sie nur an beyde Enden, und drehet sie einige mal herum. Man brätet sie auf einer Röste zwischen Papier, oder stecket sie auch wol in ein Rauchloch vom Ofen. Sie müssen recht saftig bleiben, und der Saft darf im Braten nicht heraus laufen. Wenn sie dicht gestopft werden, platzen sie im Braten, werden auch trocken und zähe.

Die aus dem verlesenen Mette ausfallende Sehnen, wie auch die Mause und Nieren, nimt man

auch

auch wol zu Hirnwürsten. Es komt sehr viel Fett dazu, ein gut Theil Zwiebeln und das Gehirn.

Man macht auch Hirnwürste von Semmeln; diese wird vorher in Milch eingeweichet, und nachher wieder ausgeknetet und klein gekrümelt. Es wird ein Stück von dem frischen Rückenspeck gekocht und in Stücken geschnitten, dazu rührt man das Hirn nebst dem Gelben von zwey bis drey Eyern, ein wenig Muskatenblumen und kleine Korinthen, und stopfet es in dünne geschabte Därme; sie müssen aber sehr lose gestopfet werden, sonst platzen die Würste. Man brätet solche auf der Roste.

Die Schweinköpfe, die Vorderrücken und Ribben salzet man mit unter dem Speck ein; damit kan man die Lücken ausfüllen, daß das Speck dichte zu liegen komt.

Die Schweinköpfe werden von einander gehauen, auch Schnautze und Ohren davon geschnitten, sie dürfen nicht im Wasser liegen, sonst ziehen sie sich voll Wasser und verderben.

Von den Rücken wird alles Fett abgeschnitten, welches in dem Rauch nichts tauget. Von diesem schneidet man das nöthige in Würfel zu den Mettwürsten, das übrige wird ausgeschmolzen.

Die Schweinklauen, Schwänze, Schnautzen und Ohren werden besonders in eine Stanne eingesalzen.

Man prepariret sie auch folgendermaassen: Wenn die Ohren, Füsse und Maul sauber gewaschen sind, giesset man Wasser und Weineßig drüber her, daß es weit über das Fleisch gehet; Man nimt auch wol etwas Wein dazu; thut auch 4 Kalbsfüsse mit in den Kessel; kocht es eine Zeitlang, schäumet es wol ab; giebt sodann etwas Salz; eine oder zwo ganze Zwie-

beln; ein wenig ganzen Pfeffer und etzlige Nägelein, auch Lorbeerblätter und Citronenschalen dazu, und läßt das Fleisch gar kochen. Alsdenn nimt man die Kalbsfüsse heraus, und thut solche weg; Das Schweinefleisch nimt man, so bald es gar gekocht ist, gleichfals heraus und läßt es kalt werden; Die Brühe aber muß, wenn vorher alles Fett abgeschöpfet worden, ferner einkochen. Wenn unterdessen das Fleisch kalt worden ist, packet man es in einen grossen steinern Topf ein, und legt schichtweise etwas Citronenscheiben und Lorbeerblätter darzwischen. Wenn die Brühe etwas abgekühlt ist, wird sie durch ein leinen Tuch überher geseiget. Diese Sülze hält sich, wenn der Topf in einem Keller verwahrt wird, bis in den Sommer, und man verbraucht sie nach gerade.

Der übrige Abfall, als die Eisbeine, die schmalen Rücken nächst dem Schwanze, die Brustknochen nebst den ausgeschnittenen Bäuchen, werden wieder besonders eingesalzen. Die lange schmale Rücken müssen etlichemal eingehauen werden, so lassen sie sich dichter in der Peckel packen.

Um eine Preßsülze zu machen, nimt man vier halbe Köpfe, ohne das Schnautzen und Ohren abgehauen werden, nebst einigen Füssen; kochet solche fein mürbe; suchet die Knochen heraus, und machet alles fein reine; Breitet sodann eine Serviette aus; leget darin die Haut von zwey Köpfen, daß die Schwarte unten zu liegen komt; schneidet die Ohren ab, packet solche nebst dem übrigen kleinem Fleische von allen Köpfen und Beinen hinein, mischet darzwischen etwas Salz, Wacholderbeeren, Zwiebeln, Pistacien, auch das hartgekochte und in gröbliche Stücke geschnittene Gelbe von Eyern; decket hierauf die Haut von den andern

dern beyden Köpfen überher, daß die Schwarte auf-
fen komt; packet alles zusammen, und schläget das
Tuch umher zu, leget alles nebst dem Tuche in einen
Kessel mit Brühe, lässet es sieden, daß es durchaus
heiß werde; nimt es heraus, und legt es unter einen
Stein oder Presse, worin es die Nacht stehen bleibt.
Des folgenden Morgens wird eine starke Peckel von
Salz und Wasser gemacht, nachdem solche wohl ge-
kocht und abgeschäumet, auch erkaltet, in eine Stan-
ne gegeben worden, wird die Sülze hineingelegt, und
bis zum Gebrauch darin verwahret.

Alles Insterwerk, als die Stiche, die Bäuche, die
Zungen, die Lungen und Herzen, wird des Morgens
zu Feuer gesetzet und gar gekocht. Der Kessel muß
aber mit einer hölzernen Felge bedeckt werden, sonst
steigen die Lungen in die Höhe und werden nicht gar;
man kan auch das Fett besser abfüllen.

Die Magen und fetten Därmer werden auch wol
besonders eingesalzen: Man isset solche gekochet und
sodann in Butter gebraten, oder aber ausgewässert
und schwarz gekocht.

Das Fett, als das Netz und das Scheidefett von
den Därmen muß erst etwas spät in den Kessel gege-
ben werden, weil es sonst zu sehr verkochen würde.

Unterdessen, daß das übrige gekocht und zuberei-
tet wird, wird die Leber, welche gekocht hart werden
würde, besonders mit einem Beile und dessen Hinter-
theile so lange geklopfet und gehacket, bis alles klein
ist, denn wird das gehackte durch einen Durchschlag
gerieben, daß sich die Haut und das sehnigte von dem
übrigen trenne und zurück bleibe. Alsdenn mischet
man von dem in Würfel geschnittenen Fett von den
Stichen auch etwas Knap darunter; salzet alles mäs-

sig, und füllet es in weite schlichte Därme. Man kan auch von dem besten und dickesten Scheidefett dazu nehmen.

Von dem Wurstkraut komt gar nichts oder ein ganz weniges dazu: dies giebt sodann Leberwürste, welche besonders in einem Kessel gekocht werden, weil sie nicht so lange wie die Blutwürste kochen; Ueberhaupt ist beym Kochen zu bemerken, daß man sich wohl vorsehen, und den Kessel nicht zu voll nehmen muß, sonst platzen die Würste.

Einige Hände voll von der Leber hebet man auf unter die Knapwürste, welche davon einen bessern Geschmack bekommen.

Von dem Blute wird das Beste vorabgenommen, man giebt von dem entzwey geschnittenen durchwachsenen Fetten auch klein geschnittene Zungen dazu, thut etwas Salz, ein wenig von dem Wurstkraute und etwa ein Paar Gewürznägelein darunter; rühret alles durch einander, und füllet es in die krause weite Därme; dies giebt die besten Blutwürste. Zu Zeiten füllet man auch das Blut in die Säcke und sticht vorher eine ganz gelassene Zunge hinein. Mehl komt nicht dazu, solches macht sie trocken und hart.

Zu dem übrigen Blute, wozu einige auch etwas Rinderblut nehmen, komt geschroten Rockenmehl, auch von dem gekochten klein geschnittenen Specke, nur weniger als unter die guten Blutwürste; das Mehl wird nebst etwas Salz und dem Wurstkraute allgemählig unter das Blut gerühret. Dies geben denn die schlechtern Rothwürste für das Gesinde.

Nach der alten Vorschrift solte unter dies Blut von der Brühe aus dem Kessel, worin das Inster gekocht worden, gemischet werden, und zwar so manche

Kelle

Kelle voll, als Schweine geschlachtet worden; desgleichen solte man statt des Fettes blos von den ausgebratenen Grieben dazu nehmen; Es ist aber nicht mehr im Gebrauche.

Ist ein Ochse oder Kuh geschlachtet worden, so nimt man die Lunge und Leber davon, läßt solche halb gar kochen, thut 4 bis 6 Kopf weissen Kohl in den Kessel, worin das übrige Fleisch gekocht wird, läßt solche aufwellen; dieser Kohl wird sodann nebst der Lunge und Leber, auch einem guten Theil Zwiebeln, klein gehacket und unter das Blut gemenget; Ferner komt dazu von dem garen Schweinfette von den Bäuchen, oder wenn keine Schweine geschlachtet sind, läßt man von dem Nierentalg gar kochen, dieses alles wird in Rindsdarme gefüllet; diese Art Würste müssen frisch gegessen und vorher warm gemacht werden; ob sie gleich wie alle Knap- und Rothwürste vorher gekocht werden.

Sobald das Insterwerk gar gekocht ist, nimt man es aus dem Kessel heraus, thut es in einen Zuber mit kaltem Wasser, legt es sodann auf einem Tisch von einander, und sondert die Lungen und das beste Fleisch von dem übrigen adrigten und geringern ab.

Von den Stichen und ausgeschnittenen Bäuchen werden die Schwarten abgeschnitten und das Fett abgescheelet; das magere komt zu jenem besten Fleische, und giebt die Knapwürste. Das Fett gehöret in die Leberwürste.

Zu dem übrigen adrigen und geringern thut man den Bregen auch die Lungen; hacket alles klein; giebt Grütze von Gerste oder Hafer darunter, welche aber vorher gar gekocht wird; mischet auch gescherbte Zwiebeln

und Wurstkraut darzwischen; dies giebt Grützwürste für das Gesinde.

Hiernächst werden die Flaumen und das übrige Fett in Würfel geschnitten und ausgeschmolzen; das vom Rücken geschnittene Fett ist viel zäher und muß länger braten, also mit dem übrigen nicht vermischt werden.

Man muß sich hüten, daß die Grieben nicht verbrennen; wenn sie genugsam ausgebraten sind, und das Schmalz daraus gedruckt worden, werden die Grieben, wenn man sie noch in die Würste brauchen will, auseinander geschüttet, als welche sonst in einander backen würden.

Von den Grieben kochet man etwas mit Apfelbrey ein, welche auf Brodt geschmieret, gegessen werden; Ist ein Ueberfluß davon, so werden sie zum Seifensieden aufgehoben.

Zu den Saucisenwürsten wird von dem magern Mette genommen, dieses hacket man, nachdem alle Sehnen und Adern herausgesuchet worden, klein, mischet etwas Pfeffer und klein geschnittene Citronenschellen darunter. Machet Wein in einem Topfe heiß, und giesset solchen über das Mette her, knetet es durch, und thut es in dünne abgeschabete Schaaf- oder Gänsedärme.

Man macht auch noch eine andere Art weisser Würste auf folgende Art:

Nimm 1 Pfund Mette; $\frac{1}{4}$ Pfund klein geschnitten Fett, von einer Citrone die Schale klein gerieben, etwas Gewürz; einen klein geriebenen Semmel; beynahe ein halb Quartier Milch und zwo klein geschorbte Zwiebeln. Die Milch wird zu Feuer gesetzt; aber eben vor dem Kochen giebt man sie nebst zwey Eydottern

kern unter das Mette; rühret alles wohl durch einander, und macht in dünne Därme Würste daraus; welche wie die Saucisen alle Finger lang gedrehet werden. Diese Würste isset man frisch.

Das zum einsalzen genommene Salz muß vorher bey einem Ofen oder am Feuer in einer Molle warm, aber nicht heiß gemacht werden; dies ist von grossem Nutzen.

Das Speck und das Fleisch von Schweinen muß 14 Tage in der Peckel liegen, ehe es aufgehangen wird.

Fleisch von Ochsen oder Kühen darf nicht über 3 Tage im Salze liegen. (So lautet die alte Vorschrift; aus der Erfahrung will man aber wissen, daß Rindfleisch, welches sich halten, und schön roth bleiben soll, 9 bis 14 Tage im Salze liegen müsse.)

Wenn die Würste und Speck eben aufgehangen worden, wollen sie erst etwas viel Rauch haben, man soll sich aber sehr in Acht nehmen, daß sie nicht zu stark vom Rauche gleich anfangs zugeschlagen werden; indem davon die kleinen Oefnungen in den Gedärmen zugehen, und hernach keinen weitern Rauch eindringen lassen; Daher die Würste sodann inwendig die Farbe verlieren und anschmeckend werden.

Wenn eben die Würste aufgehangen worden, und es fält warme Zeit ein, so ist es sehr gefährlich; sie werden aussen schmierigt und beschlagen; das Fett schmelzet und sie verderben; durch Zulassung mehrern Rauchs kan man dieses nicht hindern, die Mettwürste müssen sodann oft in einen Keller gebracht, und wenigstens abgewischt werden, damit sich kein Schimmel ansetzet.

Die

Die mehrste Sorgfalt ist doch nöthig, wenn zu Anfange ein strenger Frost einfält, und die Würste durchdringet, denn so verlieren sie den Geschmack und werden bröcklicht; Will man es mit vielen Rauch zwingen, so ist dieser ihnen schädlich, und hält den Frost doch nicht ab;

Man macht sodann mit angesteckten Spönen hinlänglichen Dampf, und muß, wenn der Frost zu herbe wird, die Würste wol gar im Keller aufhangen, und einen Dampf von Spönen drunter machen.

Man darf ferner die Würste nicht so lange im Rauche hangen lassen, bis sie ganz vest und hart inwendig sind. Der Rauch muß sie durchaus durchdrungen haben, und das Fleisch sich schön roth zeigen, das Fett aber ganz weiß seyn, so daß man das geräucherte zwar schmecken kan, aber ohne alle Bitterkeit. Das Fleisch muß auch unter den Zähnen gleichsam schmelzen. Alsdenn werden die Würste abgenommen, und auf eine luftige aber keinen starken Durchzug habende Kammer gehangen, bis sie die erforderliche Vestigkeit haben, da sie denn in einen eisernen Ofen oder sonst an einem kühlen Ort des Sommers über aufgehoben werden; Indem die Wärme sonst das Fett schmelzen und fliessen macht; da sie denn die Farbe und den Geschmack verlieren, wogegen alle Sorgfalt zu nehmen ist.

Das mehrste liegt beym Räuchern an Einrichtung der Rauchkammer, solche darf nicht an der Mittagsseite eines Tachs seyn; Je höher sie in einem Gebäude lieget, je besser ist es; indem der Rauch sich sodann, ehe er dahin komt, schon abgekühlet und die bittersten Theile abgelegt hat.

Man

Man setzet auch einen hölzernen Schirm auf einige Schritt vor dem Rauchlauche, woran der Rauch erst abprellet, damit er nicht ohnmittelbar an das zu räuchernde Fleisch schläget.

Die Rauchkammer darf hiernächst nicht zu viel Luft und nur an einer Seite, billig gegen Norden, Fenster haben. Wenn sie einen freyen durchstreichenden Zug hat, so werden die Säfte in dem Fleische ausgetrocknet, und dieses wird zähe und hart.

Man hängt die Stücke, welche am mehrsten Rauch vertragen, am nächsten zum Rauchloche und entfernet andere, die mit geringerm Rauche zufrieden sind. Man verändert auch von Zeit zu Zeit die Plätze.

Im Rauchfange selber muß ein Schieber, und vor der Oefnung eine Klappe seyn, damit man den Rauch zwingen und leiten, auch ganz verschliessen könne, wie man will.

Die Haushälterin soll also zu Anfange täglich den Rauchboden zweymal besuchen und Acht geben, daß der Rauch nie ganz zurück bleibe, noch auch zu häufig gegeben, sondern nach Beschaffenheit der Umstände und der Witterung bald mehr bald weniger zugelassen werde. Man muß sich dabey nach dem Winde richten, aus welcher Gegend er wehet, ob er stark oder schwach ist, ob er viel oder wenig Rauch auf die Rauchkammer treibet, ob dieser lange darauf verweilet, oder gleich abziehet.

Man hat sich auch zu hüten, daß unter dem Schornstein kein ander Feuer als von büchen oder eichen Holz gemacht werde; den Rauch von Tannenholz oder Torf schmeckt man bald.

Die zu räuchernde Würste mit Papier zu bewinden, ist nicht nöthig; Wenn man versteht, den Rauch

recht

recht zu führen, so müssen die Schinken und Würste hell-gelb-braun aussen bleiben, auch völlig glatt und rein seyn. Es ist eckelhaft, wenn sie aussen herum schwarz geräuchert sind, und wenn sich der Rauch dicke ansetzet und die Finger beschmutzet.

Eine geräucherte gute Mettwurst muß noch nach zwey Jahren die hoch rothe Farbe behalten, und milde zu essen seyn, ohne daß man etwas vom Rauch schmecke; das Fett muß noch eben so weiß und klar wie zu Anfange herdurch spielen.

13) Wie das Oehl zu Licht für das Gesinde ausgegeben wird.

1) Die Ackerknechte bekommen zwey und zwey alle Woche:

Von Nicolai bis Lichtmessen 3 Mäsgen voll, jedes von 4 Loth.

14 Tage vor Nicolai und 14 Tage nach Lichtmessen 2 Mäsgen, dabey müssen sie vor Tage das Futter für die Pferde schneiden, und dieselben misten, auch putzen, auch essen sie dabey des Abends.

2) Der Kuhhirte bekomt alle Woche des Winters über 3 Mäsgen voll, oder 12 Loth, und ihm wird gleich den Ackerknechten vor und nach weniger gegeben.

Dabey muß er des Morgens vor Tage Futter für das Vieh schneiden, und wenn sonst des Nachts Licht beym Vieh nöthig ist, als wenn die Kühe kalben, davon gebrauchen.

3) Der Gutscher bekomt gleich den Knechten, dabey muß er des Morgens die Pferde putzen und des Abends das Licht am Nebentisch halten.

Das übrige ist oben S. 451 angeführet worden.

14) Wenn gedroschen wird.

Das Dröschen des Korns geschiehet theils durch Herrndienste, theils auch wol durch eigene Dienstboten, des Winters über bey üblen Wetter, wenn sie im Felde nichts arbeiten können; vornemlich aber durch Tagelöhner, welche statt des Lohns einen Theil der ausgedroschenen reinen Frucht erhalten, und daher Himten- oder Lohndröscher genant werden. Mit solchen wird jährlich verabredet, der wievielste Himte ihnen gereicht werden soll. Sie erhalten gemeiniglich den achtzehnten Himten, zu Zeiten aber auch, wenn das Korn recht rar und theuer ist, den zwanzigsten. Dahingegen ihnen bey wohlfeilen Zeiten, oder wenn das Korn nicht gut gerathen ist, und schwer ausfält, der vierzehnte oder funfzehnte Himte gereicht wird.

Da von allem Korne der nemliche Theil gegeben wird, so richtet man es so ein, daß diejenigen Sorten, wovon man am wenigsten hat, oder die am theuresten sind, durch eigene Leute gedroschen werden.

Zwey Tage als Montag und Dienstag; Donnerstag und Freytag wird fortgedroschen, am dritten Tage als Mittewochen oder Sonnabend des Morgens

wird

wird das in den vorigen Tagen ausgedroschene rein gemacht; des Nachmittags muß der Verwalter das Korn auf der Dröschtenne selber aufmessen, und auf den Boden tragen lassen, da denn der den Dröschern zugestandene Himte beym Aufmessen jedesmal abseite geschüttet, und wenn sie etwas zu gute behalten, bis auf das nächstemal angeschrieben wird.

Billig soll einer von den Dröschern beeydiget seyn, und ein Kerbholz haben, worauf was aufgemessen worden, angeschnitten wird, damit der Verwalter keinen Unterschleif begehe, und das was er aufgemessen hat, auch richtig in Rechnung bringen muß.

15) Principia,
wornach man sich beym Backen und Brauen, auch Speisung der Leute zu richten hat:

a) Vom Backen.

Ein Sack wieget ohngefehr 3 Pfund.

Ein Himte Rocken wieget von 42 bis 48 Pfund, darnach das Korn rein und mehlreich ist.

Wenn der Rocken gemahlen ist, muß der Müller das Gewicht an Mehl und Kley wieder liefern: Nur wird ihm im Gewicht ein Abgang von 1 bis höchstens 2 Pfund an Staubmehl vergütet.

Wenn

Wenn das Korn nur grob für die Dienstboten geschroten wird, so fallen 1½ Pfund Kleye ab; wird es aber zu feinem Mehl gebeutelt, so kommen 6 bis 8 Pfund Kley.

Man pflegt also den Ueberschlag zu machen, daß aus 1 Himten Rocken 40 Pfund Mehl (oder wenn der Rocken sehr schlecht und drespigt ist, 37½ Pfund) übrig bleiben müssen.

Man darf nicht gleich alles zu verbackende Mehl einrühren, sondern behält etwas davon zurück, welches bey Zubereitung des Teiges eingeknetet wird: Gemeiniglich werden ⅔ vom Mehl gleich gesäuret, und ⅓ wird eingeknetet.

Aus einem Pfund Mehl werden nebst dem Wasser 2 Pfund Teig. Es gehören also ohngefehr zu 40 Pfund Mehl 20 Quartier Wasser; darnach das Korn gut gerathen ist und gutes Mehl giebt, verträgt dieses bald mehr bald weniger Wasser.

Ein Pfund Teig giebt ¾ Pfund gar gebacken Brod. Mithin geben 40 Pfund Mehl 80 Pfund Teig und 60 Pfund Brod.

Bey ganz groben Brode, bey welchem bey Verarbeitung des Teiges noch viel Mehl eingeknetet wird, rechnet man, daß 3 Pfund Mehl 4 Pfund Brod geben; Mithin daß aus 40 Pfund Mehl 53⅓ Pfund Brod kommen.

Denn den Dienstboten ist daran gelegen, daß das Brod nicht stark ausbacke, sondern ein starkes Gewichte behalte; sie schonen also beym Säuren das Wasser, und kneten bey Verarbeitung des Teiges so viel Mehl hinein, als er nur immer annehmen will.

Die Probe ob der Teig genug durchgeknetet sey, ist, wenn nichts mehr davon an den Fingern sitzen bleibt.

Bey feinem Brode wird der Teig, wenn er zurecht geknetet worden, mit einem Lacken zugedeckt, und bleibt stehen, bis er anfängt aufzugehen; denn wird er in Brode ausgewirket. Die fertigen Brode leget man auf enge dazu geflochtene Hürden, worauf schmale Tücher gebreitet sind, neben einander, so daß zwischen zwey Broden allemal etwas vom Tuche in die Höhe gezogen werde, das übrige von den Tüchern wird um die Brode zugeschlagen, und sie bleiben so eine halbe Stunde stehen, alsdenn werden sie vor den Ofen getragen, mit Wasser bestrichen und gar gebacken.

Zu jedem grossen Back werden genommen 6 Malter Rocken oder 36 Himten.

Alle vierzehn Tage wird gebacken, macht in 26 mal 156 Malter oder 936 Himten, jeden zu 60 Pfund Brod gerechnet, bringt im Jahre 54000 bis 56160 Pfund Brod. Auf eine Person 2 Pfund giebt täglich für einige 70 Personen Brod.

b) Vom Brauen.

Zu jedem Braue werden jetzo 9 gehäufte Himten Malz genommen; diese geben

$4\frac{1}{2}$ Tonne gut Bier.
2 Tonnen Speisebier.
3 Tonnen Kovent.

Jede Tonne zu 69 Kannen oder 138 Quartier.

Zu der Ernte werden aus 3 Malter Malz 12 Tonnen Bier gebrauet.

Oben S. 72 ist eine etwas veränderte Berechnung.

c) Ueberschlag der Unterhaltungskosten von einem gemeinen Dienstboten.

Ein Knecht erhält alle 14 Tage, also 26mal im Jahr, jedesmal 42 Pfund Teig, bringt jährlich 1092 Pfund Teig, darzu wird so viel Mehl zu Brey und sonsten verbrauchet, daß man die Konsumtion von jedem im Jahre rechnet auf 3 Malter Rocken.

jeder Himte zu 27 mgr., bringt	13	Rthl.	18 gr.
3 Himte Gersten zu 16 mgr.	1	=	12 =
Zum Brod des Morgens ins Warmbier alle 14 Tage ohngefehr 1½ Pfund auf die Person, bringt ⅔ Himten Rocken zu	—	=	18 =
Dazu 26 Pfund Butter zu 4 mgr.	2	=	32 =
26 Pfund Speck zu 4 mgr.	2	=	32 =
52 Stiege Käse zu	2	=	32 =
Für das übrige zur Speisung an Gartengewächs, Vorkost, Obst, Milch und dergleichen	4	=	18 =
Für Licht und Feurung	2	=	18 =
Ueberhaupt	31	Rthl.	— gr.

Dazu komt noch Lohn und Miethegeld.

Eine Dienstmagd erhält zwar nur alle 14 Tage 3 1½ Pfund Teig, man rechnet aber auch zu ihrer jährlichen Konsumtion 3 Malter Rocken, zu 13 Rthl. 18 gr.

3 Himten Gersten	1	=	12 =
26 Pfund Butter	2	=	32 =
26 Pfund Speck	2	=	32 =
52 Stiege Käse	2	=	32 =
Für die Vorkost ꝛc.	4	=	— =
Für Feurung und Licht	2	=	30 =
	30	Rthl.	12 gr.

Transport von voriger Seite	=	30	Rthl.	12	gr.
Dazu Miethegeld	=	=	—	=	24	=
an Lohn	=	=	6	=	—	=
½ Himten Lein gesäet	=	=	1	=	—	=
Ueberhaupt	=	38	Rthlr.	—	gr.

Eine Dienstmagd liefert dagegen wöchentlich in 6 Tagen 9 Stück Garn von Heden, Flechsen, bis zum 4 Stückischen; Von 5, 6 und 7 Stückischen Garn aber nur 7 Stücke. Rechnet man nun dazu, daß im Jahr ohngefehr 21 Festtage einfallen, und daß also 3½ Woche abgehen, so kan eine Magd in 48½ Wochen liefern, wenn sie beständig spinnet, 436 Stück Garn, deren ein jedes, wenn sie ihre Kost und Unterhalt verdienen soll, auf 3 mgr. ohngefehr zu stehen komt; könte man nun das Garn auſſer Hauses das Stück zu 1 mgr. 4 pf. gesponnen kriegen, so erhält man für die 38 Rthl. 912 Stücke, also mehr wie zwo Mägde spinnen.

16) Garn= und Leineweber=Berechnung.

Das Linnen wird zu ⅝ bis ⅚ breit verarbeitet, und die Berechnung des dazu erforderlichen Garns und dafür zu bezahlenden Würkelohns geschiehet nach Stiegen und Gängen.

Man überschläget nemlich, wie vielmal der Leinweber bey Scheerung des Aufzuges 40 Faden nehmen müsse, dies ist ein Gang, und wie viel Ellen oder Stücke Garn zu ⅝ breiten Linnen von 20 Ellen lang und so viel Gängen erfordert werden.

Je feiner das Garn ist, desto mehr Faden werden zu der nemlichen Breite des Linnens erfordert, und desto mehr Arbeitslohn begehret der Leineweber.

Die folgende Tabelle zeiget, wie viel Stück Garn, jedes von 4000 Ellen Faden lang zu einer Stiege von ⅝ breit, wie bey uns das grobe Linnen verarbeitet wird, nöthig sind, und wie bey zunehmender Feine das Arbeits= oder Würkelohn steiget.

Wenn

Wenn in einem gescheerten so viel Gänge	So wird dazu an Garn erfordert			Und an Würke-Lohn bezahlet für 20 Ellen						Wenn dem Weber für das Spulen besonders bezahlet wird, so erhält er für ein Stück
	Zum Aufzug		Zum Ueberhaupt		Zum geringsten			Zum höchsten		
	Stück	Bind	Stück	Bind	thl.	gr.	pf.	thl.	gr.	pf.
15	3		6			6		—	10	—
16	3	2	6	4		6		—	10	—
17	3	4	6	8		6		—	10	—
18	3	6	7	2		6		—	10	—
19	3	8	7	6		6		—	10	—
20	4		8			6		—	10	—
21	4	2	8	4		6		—	12	—
22	4	4	8	8		6		—	12	—
23	4	6	9	2		7		—	15	—
24	4	8	9	6		7		—	15	—
25	5		10			8		—	15	—
30	6		12			10		—	20	—
35	7		14			15		—	30	—
40	8		16			18		1	—	—
45	9		18			20		1	6	—
50	10		20			24		1	24	—
55	11		22			28		1	34	—
60	12		24			32		2	3	—
65	13		26		1	—		2	8	—
70	14		28		1	4		2	28	—
75	15		30		1	6		2	28	—
80	16		32		1	9		2	28	—

In dem Hannoverschen Intelligenzblatte vom Jahr 1753 im 97 Stück S. 1439 lieset man eine umständlichere Leineweberberechnung, welche mit der gegenwärtigen ziemlich überein komt, die doch schon vor 100 Jahren gemacht worden, ausser daß die jezzigen höhesten Preise beygefüget sind.

Lässet man das Linnen zu $\frac{6}{4}$ breit verarbeiten, wie hier zu Lande jetzo geschiehet, so braucht man nur $\frac{1}{5}$ mehr, mithin z. E. stat 25, 30 St. Garn zu rechnen.

Andere machen den Ueberschlag nachdem das Garn fein ist, und rechnen auf $\frac{6}{4}$ breites Linnen zu 20 Ellen.

Von 6löpschen Garn, oder solchem Garne, dessen 6 Stücke ein Pfund wiegen, 27 bis 28 Stück.

von 8löpschen Garn " " 35 "

von 10löpschen " " 40 "

und von 12löpschen " " 45 "

Zu Tischdrell rechnet man auf 90 Ellen

von 4löpschen Garn " " 160 Stück

und von 6löpschen " " 180 "

Bey Kochung des Garns ist zu bemerken, daß es nicht im Winde getrocknet werden darf, sonst bricht es; man spület es auch nicht gern im Winde. Das feine Garn wird gar nicht gekocht, sondern nur gebüchet.

Bey dem Gewicht des Garns ist ein Unterscheid zu machen.

1) Wie viel Stück Garn aus einem Pfunde Flachs gesponnen werden.

2) Wie viel Stück Garn roh ein Pfund wiegen, dies nennet man so viel Löpisch Garn.

3) Wie viel Stück von dem nemlichen Garn gekocht auf ein Pfund gehen, indem es allemal im Kochen feiner wird.

— — — Redit agricolis labor actus in orbem
Atque in se sua per vestigia voluitur annus.

Virgil.

XI.

Ein Mittel wider den Biß wütender Thiere.

Es ist schon verschiedene Jahre her, daß man das bekante Kraut Gauchheil gegen den Biß wütender Thiere anempfohlen hat; und da solches Mittel seit dem in verschiedenen Provinzen von Deutschland öffentlich bekant gemacht worden, so wird es nicht undienlich seyn, dasselbe seinen Landesleuten gleichfalls zu weitern Gebrauche und Versuchen zu empfehlen, mit Bitte, daß diejenigen, welche Versuche damit angestellet haben, melden mögen, was sie von dem Erfolge anmerken, und ob das Kraut die angepriesene Eigenschaft hat, als welche es unschätzbar machen würde? Das Kraut selber ist aller Orten auf ungebaueten Feldern; in den Gärten, zwischen dem Korne, auf der Brache, auch an den Zäunen und Hecken zu finden, und jedermann unter dem Nahmen von Gauchheil bekant. Nach Schrebern heisset es in Mecklenburg rothen Miere oder Hahnentrit; bey Erhard, rothen Hünerdarm; und in dem Blackwelschen Kräuterbuche nennet man es Grundheil, Heil aller Welt, Korallenblümlein; Kollmarkraut; Vogelkraut.

Es ist eine jährliche kleine auf der Erde fortkriechende sich ziemlich weit ausbreitende Pflanze. Hat klei-

kleine aus dem ovalen zugespitzete lichtgrüne Blätter und eine kleine angenehm rothe sternförmige ausgebreitete Blume von fünf Einschnitten, welche in der Mittagszeit völlig offen sich zeiget, nachher aber bald abfällt, da denn eine runde sich demnächst in zwey Theile öfnende Saamenkapsel folget, welche viele kleine eckigte Saamenkörner enthält.

Ihr rechter Name ist:

Anagallis (aruensis) foliis indiuisis, caule procumbente Linn. Syst. nat. p. 920, nr. 289. i.
Anagallis foliis indiuisis. Linn. fl. suec. 169. Roy. Lugd. 416.
Anagallis foliis ovatis. Linn. Hort. Cliff. 52.
Anagallis phœniceo flore. B. P. 252. Blackw. T. 43 & T. 274.
Anagallis mas. Weinm. 45. T. 107.
Anagallis Flor. dan. 88. p. 7.

Der Gebrauch des Krautes ist dieser: Man samlet es um Johannis aus, alsdenn steht es im stärksten Safte und Wachsthum; und zwar um die Mittagszeit ist es am besten, denn stehet es eben in voller Blüthe; der Saft darin ist also am vollenkommensten, und man kan es wegen der weit leuchtenden Blume am leichtesten finden.

Man trocknet sodann die ganzen Pflanzen, nachdem sie von der daran hangenden Erde und Staube gesäubert worden, an einem schattigen, aber nicht feuchten noch dumpfigen Orte, und wenn sie trocken sind, hebet man sie in einem trockenen, nicht heissen Orte in einer mit Papier ausgelegten Schachtel oder in einem leinen Beutel bis zum Gebrauche auf.

Wenn nun ein Mensch von einem wütenden Thiere gebissen seyn solte, so stosse man von dem Kraute zu feinem Pulver, und gebe davon dem Gebissenen zu ein halbes bis ein ganzes Quentgen schwer, mit Wasser oder Brühe, am besten aber mit übergezogenen Wasser oder auch nur mit einem Thee von eben dieser Pflanze; es bringt solches drey bis sechs Messerspitze voll: und es ist sicherer, wenn es der Patiente niederkriegen kan, eher etwas mehr als zu wenig zu geben; Er darf einige Stunden nachher nichts weiter geniessen. Eine Dosis soll ohnfehlbar die gehofte Wirkung leisten, und den Gebissenen sichern; Zur Beruhigung ist aber gut, ihm nach sechs, acht bis zehn Stunden eine zwote, und etwa des andern Tages eine dritte Prise zu geben; alsdenn wäre die ganze Cur vollendet.

Wenn Vieh gebissen worden, so mischet man von eben diesem Pulver ein Quentgen bis ein Loth schwer mit etwas Salz und Alaun, und sucht es dem Vieh mit Wasser oder einem warmen Tranke oder auch auf Brod beyzubringen. Es schadet auch nicht, wenn man einer ganzen Heerde davon aus Vorsicht eingiebt, wenn etwa ein wütendes Thier darunter gekommen wäre und einige gebissen hätte.

Es ist dieses Mittel zuerst im Jahr 1747 zu Mainz in dasigen Anzeigen; darauf durch ein Fürstl. Bambergisches Ausschreiben von 1749; ferner im Herzogthum Zweybrücken durch ein Fürstl. Mandat; hiernächst im Mecklenburgischen, und letztlich noch durch ein Churfürstl. Beyersches Mandat öffentlich bekant gemacht worden. Der Doct. Bruch hat 1758 zu Straßburg eine eigene Dissertation *de Anagallide* gehalten, und der Herr Professor Schreber

ber handelt davon in dem sechsten Theile seiner Samlungen S. 427, welcher auch im X. Theile dieser Samlungen S. 424 eine selbst glücklich damit verrichtete Cur erzählet; da er das Pulver mit einem von eben diesem Kraute gemachten Thee eingegeben hat.

Im Gothaischen hat man damit ebenfalls glückliche Curen verrichtet, und dies Mittel bekant gemacht.

Man hält sonst ein Pulver von 2 Theile Fitzebohnenmehl (Phaseolus) und einem Theile meßingen Feilspäne, welches einige Tage nach einander eingegeben wird, und einen starken Schweiß veranlasset, für ein untrügliches Mittel.

Ich habe auch gesehen, daß gebissene Jagdhunde glücklich curiret worden, da man ihnen von dem Schlick eingab, welcher sich in einer Mühle, wo die eiserne Walze in dem Steine laufet, ansetzet; und welcher aus abgeschliffenen Eisenfeilspänen und Fett bestehet.

XII.

XII.

Von Futterung der milchenden Kühe auf dem Stalle.

Es verdienet bey uns eine nähere wirthschaftliche Ueberlegung, ob es nicht vortheilhafter sey, daß wir die milchende Kühe, statt sie auf die Weyde zu treiben, blos auf dem Stalle futtern. Es ist wahr, wir können sodann nicht so viel milchende Kühe halten, hingegen rechnet man, 1) daß eine auf dem Stalle gefütterte Kuh so viel Milch geben muß, wie 4 auf der Weyde gehende.

2) Ist die Milch viel fetter und besser.

3) Wenn das Vieh einen grossen Weg nach der Weyde thun muß, erhitzet es sich, mattet sich ab und verlieret die Milch, die Plage von den Fliegen ist ihm eben so schädlich.

4) Gewinnet man den Mist, den die Kühe auf den Weyden verschleppen, und anbey ist

5) Der Mist von solchen auf dem Stall gefutterten Vieh vorzüglich gut.

6) Eine Kuh auf der Weyde vertrit viel Gras; und wo der Mist hinkomt, wird das Gras zu geil.

Die Hinderniße die im Wege stehen, und warum ich bey mir diese Futterung einzuführen vergeblich versuchet habe, sind folgende:

1)

1) Die Leute sind hier nicht daran gewohnet, und es kostet viel Mühe, sie zu dergleichen Sachen, die ihnen etwas mehr Mühe, wie gewöhnlich geben, zu bringen.

2) Das Vieh selber ist einmal daran gewohnet, des Sommers hinaus zu gehen; sie haben sich bey mir auf dem Stalle nicht zugeben wollen, und in der Milch nachgelassen; Man würde aber dieses dadurch ändern können, wenn das Vieh des Morgens hinaus, zu Mittage aber früh wieder herein getrieben wird, und alsdenn auf dem Stalle ein besseres Futter wie draussen findet; Es wird sich alsdenn schwerlich des Nachmittags wieder hinaus sehnen; Allenfalls läßt man es Nachmittags wieder ein paar Stunden hinaus; Läßt man es auf diese Weise alle Tage etwas später hinaus, und früher auf den Stall, so wird es nach gerade das hinausgehen vergessen, und zufrieden seyn, wenn es des Tages nur ein paar Stunden auf dem Hofe herum gehet.

3) Es ist mühsam, das für die Kühe benöthigte Futter herbey zu schaffen: Die Leute im Hause haben gemeiniglich schon ohnehin ihre Arbeit; in Franken mußten auf einem mir bekanten Gute zwo Mägde so viel Klee und Gras, wie 22 Kühe fressen, auf dem Puckel herein schleppen, und noch so viel Gras und Klee für die Mästochsen überher mehen, wie die Knechte auf zwey Wagen luden; zugleich warteten, milcheten und futterten sie das Vieh, welches dort ordentlich gestriegelt ward, und die nemliche Wartung wie unsere Pferde erhielte. Hier würden alle Mägde weglaufen, wenn man ihnen so viel Arbeit anmuthen seyn wolte.

4) Ist es hier in magern Gegenden nicht allemal möglich, so viel Gras zur Futterung zu haben, welches man dem Vieh vorgeben kan, sonderlich zu Anfange im Frühjahr: weil das Gras in diesen kältern Gegenden spät hervorkomt, und anfangs sehr schwach wächset, da eine Kuh zwar auf den Weyden das Gras behende zusammen suchet, es geht aber nicht wol an, so viel Gras zu finden, das man mehen kan.

5) Will man mit auszusäenden Mangfutter zu Hülfe kommen, so muß man dazu einen grossen District Landes widmen, und dies Mangkorn pflegt auch nicht so früh zu treiben.

6) Man schaffet also wol für 2, 3 bis 4 auf dem Stalle zu fütternde Kühe Rath; allein, mehrere zu ernähren, ist bey uns um so weniger möglich, da die Weyden und Wiesen insgemein weit vom Hofe zu liegen pflegen und von schlechter Beschaffenheit sind.

Die Anzahl des milchenden Viehes auf eine so geringe Anzahl einzuschränken, wird in grossen Haushaltungen nicht wohl möglich seyn.

7) Diejenigen Haushälter, welche die Futterung auf dem Stalle anrathen, berechnen, daß man mit der auf zwey Morgen wachsenden Gräserey eine Kuh ein Jahr durch Winter und Sommer erhalten könne; dahingegen, wenn sie des Sommers draussen gehe, und im Winter auf dem Stalle mit Heu gefüttert werden solle, auf ein Stück wol vier Morgen erfordert würden. Allein, wer mit zwey Morgen eine Kuh ernähren will, muß sehr ergiebigen Boden haben, und dieser wird bey uns an den mehrsten Orten fehlen, da wir entweder nassen, kalten, leimigten Grund; oder magern, trockenen Sand haben.

8)

8) Sollen die Kühe auch den Sommer über auf dem Stalle gehalten werden, so müssen sie beständig und stark gestreuet werden, und des Sommers über pflegt an den mehrsten Orten das Stroh rar zu seyn; diese Kühe wollen auch des Winters gefuttert seyn, und mehr Heu haben, wie wir ihnen von unsern magern Wiesen liefern können.

9) Wenn die Anzahl des milchenden Viehes überhaupt so eingeschränkt würde, müßten die Kälber rar werden.

Wer nun aber diese Hinderniße bey sich überwiegen, und Rath zu der benöthigen Futterung schaffen, auch veranstalten kan, daß solche ordentlich geholet und dem Vieh vorgegeben, dieses anbey gehörig gewartet werde; wird sicher Vortheil finden, wenn er statt 30 Stück milchender Kühe, welche er bisher auf die Weyde getrieben hat, 12 auf dem Stalle futtert, und von diesen so viel Milch hat, wie er sonst nicht von 48 gehabt haben würde; Wenn sein Vieh zugleich besser bey Fleisch bleibet und bessere Kälber giebet; und wenn er im Herbst einen ansehnlichen Haufen Mist findet. Er muß aber alsdenn gleich junges Vieh zu der Stall-Futterung gewöhnen.

Ein auf dem Stall gefutterte und gut gewartete Kuh giebt im Tage 30 bis 36 hiesige Quartier Milch, 6 Quartier Milch geben 1 Quartier Rohm; und 6 Quartier Rohm bis 2 Pfund Butter. Also giebt eine Kuh im Tage 2 Pfund Butter, wenn nemlich von der Milch nichts verbraucht wird. Dazu bleiben 3 Quartier Buttermilch, 18 Quartier Molken, und die Käse. Schlage ich nun ein Pfund Butter zu 3 Ggr. an, so bringt der Ertrag der Butter wöchentlich

1 Rthl

1 Rthl. 18 Ggr. oder 27 mgr. mithin von 26 Wochen 45½ Rthl.; die Buttermilch, Molken und Käse rechnet man auch wöchentlich auf 1 Rthl. 2 Ggr. also in 26 Wochen auf 28 Rthl. 4 Ggr. Brächte demnach die Nutzung von einer Kuh in den 26 Sommerwochen, nach unsern jetzigen Preisen 73 Rthlr. 24 mgr.

Wird eine solche Kuh in den übrigen Wintermonaten gut mit Heu und Tränken von Mehl und Kräutern gefuttert, so giebt sie nicht viel, und höchstens nur ein drittel weniger als bey dem grünen Futter; Folglich würde die Nutzung in den 26 Winterwochen auf 49 Rthl. 4 mgr. gehen.

Dagegen aber zu bemerken ist, daß die Kuh einige Wochen vorher, ehe sie kalbet, aufseiet, das ist, keine Milch giebt, und daß das Kalb einige Wochen von der Milch geniesset; mithin, daß man in einem viertel Jahr auf gar keine Nutzung rechnen könne; so würde doch der Ertrag auf ¾ Jahr ohngefehr 100 Rthlr. bringen.

Solte eine so merkliche Erhöhung der Nutzung von dem milchenden Vieh nicht verdienen, daß Haushälter näher die Mittel überlegen, wodurch die Stallfutterung möglich zu machen ist?

Müßte man auch auf 10 Stück milchende Kühe 2 Mägde halten, welche den Sommer über nichts thäten als das Vieh zu warten und Futter für sie zu mehen und zu hohlen; Müßte man auch auf jedes Stück des Winters über von zwey Morgen Wiesen das Heu, und im Sommer von zwey Morgen den Klee oder andere Futterkräuter rechnen; so würde man doch ohne Schaden bleiben.

In dem 47 Stück der ökonomischen Nachrichten S. 799 wird ein Exempel angeführt, daß ein Adelicher die auf seinem Gute gewesene 150 Kühe von kleiner Race, deren jede ihm jährlich 4 bis $4\frac{1}{2}$ Rthl. Pacht gethan, abgeschaffet, und dagegen 60 friesische Kühe angeschaft habe, von denen jede 16 bis $16\frac{1}{2}$ Rthl. und mehrern und bessern Dünger aufgebracht hat.

Im ersten Theil der Schlesischen ökonomischen Samlung S. 419 wird das Futtern auf dem Stalle mit mehrerm anempfohlen, und die unterschiedene Methoden geprüfet, welche einer, der Versuche anstellen will, nachlesen kan.

XIII.

Anmerkung:

Von sparsamer Futterung des Viehes, nebst einem Mittel gegen das Faulfressen des Viehes in nassen Jahren.

In dem XX. Theil der schwedischen Abhandlung S. 288 wird eine Beschreibung gegeben von einem Schweden, der wenig Heuwachs gehabt, und dennoch viel Vieh ausgefuttert und gehalten habe.

Mögten doch viele Deutsche seyn, von denen man ein gleiches sagen könte, und die uns ihre Handgriffe, so wie jener ehrliche Schwede, mittheilten.

Unter seinen Handgriffen wird angeführet, daß er 1) in der Nachbarschaft alles, was er in Hölzern, Morasten, und sonst von Schilff, Gras, Rohr, und so weiter auffinden können, aufgesuchet und gesamlet habe.

Diese Vorsicht hat der Krieg wenigstens an einigen Orten unsere Einwohner auch gelehret, da sie viel Furage liefern müssen; ihr geerntetes Heu bey Einquartierungen und Durchmärschen oft verlohren, und den-

dennoch Gelegenheit fanden, in die Magazine um einen hohen Preis Heu zu verkaufen.

Man sahe dabey, wie Noth und eine strenge Aufsicht den Menscheu aufmerksam machen, und auf Auswege bedacht zu seyn, lehre; Bey dem weit stärkern Aufwande fehlte es den wenigsten an Futterung. Es steht also zu wünschen, daß die Einwohner bey den Friedenszeiten nicht nachlassen mögen, auf ihr eigen Beste und Verbesserung ihrer Haushaltung zu denken.

2) Hat der Schwede ordentliche Heyde mehen lassen, und das Vieh damit gefuttert. Um ihm die Heyde angenehm zu machen, lies er davon dröschen, und die abgefallene Knospen und Blumen auf der Mühle zu Mehl mahlen, solche mit Spreu vermengen, alsdenn dem Vieh ein Futter von unter einander gemengter Heyde, Stroh und Heu vorgegeben, und jenes Mehl darüber geschüttet, da es denn den grösten Theil der gröbsten Heyde mit verzehret hat.

Solte dies auch bey uns einzuführen seyn? wenigstens wäre es in unsern Heydgegenden ein Mittel, das Vieh damit hinzuhalten, in abschlägigen Jahren, wenn das Heu durch Ueberschwemmungen, und das Stroh durch Mißwachs verdorben ist.

Vielleicht wäre es noch besser, wenn man die abgedroschene Blumen etwa mit etwas Mehl kochte und in einem Tranke dem Viehe gebe.

3) Wird noch als eine Vorsicht erwehnet, welche wir uns zur Nachfolge empfohlen seyn lassen solten, daß der Schwede in den Wintermonaten sein Vieh nicht kalt trinken, sondern das Wasser erst in den

Stall tragen, und dem Vieh des Abends um 9 Uhr davon saufen lassen.

Man hat im Kriege angemerket, daß der Soldat die strengste Kälte und die stärksten Strapatzen aushalten kan, wenn er nur eine warme Suppe genieſſet: Ist es erlaubt, Vieh mit dem Menschen zu vergleichen, so würde unser Kuhvieh weit besser Gedeien haben, wenn es alle Tage einmal warm zu saufen bekomt, und in der strengen Kälte nicht in das mit Eis angefüllte Wasser getrieben wird.

In einer mir bekanten Haushaltung wurde das Kuhvieh des Winters zu Mittage einmal vom Stalle getrieben, daß es sich die Beine vertrat, und Morgens und Abends mußte es noch ausserdem im Stalle getränket werden; das Vieh hatte dabey sehr gute Art. Bey strenger Kälte wird man finden, daß das Vieh fast gar nichts von dem eiskalten Wasser saufet, da ihm doch der Trank zu besserer Verdauung des Futters sehr nöthig ist.

In dem II. Theil der schwedischen Abhandl. p. 246 wird auch noch ein Mittel zu Erhaltung des Viehes vorgeschlagen, daß man von den jungen Fichten Reiser des Sommers samlen, auftrocknen, und dem Vieh des Winters geben solle: Wäre dies nicht auch bey uns in den magern Lüneburger Heydgegenden einzuführen?

Ein Mittel gegen das Faulfressen des Viehes in nassen Jahren.

In nassen Sommern frißt sich das, insonderheit auf niedrigen Weyden gehende, Vieh leicht faul

so

so, daß man alle Mühe hat, solches darauf durch den Winter zu bringen, wenn es nicht gar krepiret.

Bey dem 1763 gewesenen ungewöhnlich nassen Herbste habe den Versuch gemacht, daß um sein Vieh zu erhalten, kein besser Mittel sey, als das Vieh in einer solchen nassen Zeit alle Abend in den Stall zu nehmen, und ihm ein trocken Futter von Heu und Stroh vorzugeben.

In einer meiner Haushaltungen, wo dieses versucht worden, blieb alles Vieh gesund, ohnerachtet die dasigen Weyden sehr niedrig sind, und dasmal ganz unter Wasser standen.

In den übrigen Haushaltungen, auch bey meinen Nachbaren, war das Vieh den ganzen Winter über elend, und es starb auch vieles davon in dem folgenden Sommer.

Ich kan also dies Mittel meinen Landesleuten zu weitern Versuchen anempfehlen.

XIV.

Anmerkung von den gefallenen Schlossen.

Am 12ten August 1763 war ein heftiges Hagelwetter, welches von Bielefeld an, durch die Grafschaft Lippe, in den Hannoverschen Aemtern Erzen, Gronde und Lauenstein, sodann weiter durch das Bisthum Hildesheim bis ins Halberstädtische einen ansehnlichen Strich Landes verdarb, die dabey fallende Schlossen waren an einigen Oertern nicht wie gewöhnlich eckigt, sondern ganz platt und rund, in der Mitte etwas eingedruckt und durchsichtig. Man hat deren Stücke gefunden von 3 bis 4 Zoll im Durchschnitt: und kan ihre Form nicht besser vergleichen, als mit denen Versteinerungen, welche unter dem Namen der Ammonshörner in der Erde gefunden werden.

Wenn sonst ungewöhnlich grosse Schlossen fallen, so pflegen solche unförmlich und eckigt zu seyn; denn die Wassertropfen frieren erst in einzelne Kristallen, und dieser werden in der Luft und von dem Winde mehrere in einen runden unförmlichen Ballen zusammen getrieben und verbunden.

Von jenen aber müßte dem Anscheine nach gleich ein so ungewöhnlich grosser Tropfe Wasser in der Luft sich abgelöset haben und in Eis verwandelt seyn; welches

ches um so merkwürdiger zu seyn scheinet, da jemand dergleichen Schlossen zu dreyviertel Pfund schwer gewogen haben will, wenigstens deren an mehrern Orten zu 8, 10 bis 12 Loth schwer aufgehoben worden; und in dessen Vergleichung sind die grössesten jemals fallende Regentropfen noch sehr klein.

Es muß zugleich eine besondere und ungewöhnliche Bewegung in der Luft gewesen seyn, die den Schlossen die runde, ganz platte und in der Mitte dazu von beyden Seiten hohl eingedruckte Gestalt gegeben hat.

Hat man mehrere ähnliche Anmerkungen gemacht? Sind die bey diesem Hagelschauer auch an andern Orten gefallene Schlossen von gleicher Gestalt gewesen? Was mag die Ursache davon seyn?

In der allgemeinen Haushaltungskunst wird eines 1697 in der Grafschaft Chester in Engeland gewesenen Ungewitters gedacht, wobey die ausserordentlich grossen Hagelkörner auswendig hart und durchsichtig gewesen, und in der Mitte einen weissen den Schneeflocken ähnlichen Kern gehabt haben.

XV.

Vom Aussaugen der milchenden Kühe.

Im CXLI. St. der ökonomis. Nachrichten S. 609 ist ganz recht angemerkt, daß Hasen die Kühe aussaugen und Abgang an der Milch veranlassen. Ich habe aber diesen Sommer noch ein besonders Exempel erlebt; die Kühe gaben ausserordentlich wenig Milch, sonderlich beschwerten sich die Mägde über ein Paar Kühe, daß solche gar keine Milch hätten; Endlich bemerkte man, daß der Brumochse solche aussog: diesen mit Milch zu erhalten, fiel zu kostbar, er mußte also deswegen abgeschaft werden, und für seine Leckernheit mit dem Tode büssen.

In Brüchen bey Siedenburg, wo sich unter den Ellernhorsten Schlangen aufhalten, behauptet man auch von diesen, daß sie zu Zeiten die Kühe aussaugen, und daß, wenn eine Kuh gewohnt sey, stille zu halten, kein Mittel dagegen sey.

Kalm in seiner Reise nach dem nördlichen America S. 264 erwehnet, daß auch die Schwein-Igel die Kühe aussaugen.

XVI.

XVI.

Von Waschung der Schaafe mit Salzwasser.

In den ökonomischen Nachrichten wird aus dem Hamburg. Magaz. angerathen, man solle die frisch geschorne Schaafe mit einem von Salzwasser benetzten Tuche über den ganzen Leib abreiben,

dieses erhärte die Haut; beuge vielen Krankheiten vor; halte Läuse und Krätze ab; und lege den Grund zu künftiger guten Wolle.

Wer hat dieses dem Anscheine nach sehr dienliche Mittel versucht?

XVII.

Ist es besser, das Feld in schmale oder breite Beete zu theilen?

Einer meiner Freunde, welcher auf seinem Gute kalte und nasse Felder hat, fängt an, sein Feld in schmale Beete theilen zu lassen, statt der bislang gehabten breiten wendischen Beete: Er hoffet, durch die Vermehrung der Furchen dem Wasser mehrern Abzug zu verschaffen, mithin sein Feld trockner und fruchtbarer zu machen, da vorhin das Wasser in den Furchen stehen blieben, und sonderlich die Winterfrucht fast bis an den Mittelrücken erstickt hat.

Eine in den ökonomischen Nachrichten im XLI. St. S. 370 befindliche Vergleichung der schmalen mit den breiten Beeten scheinet aber jenen allen Vorzug abzusprechen, so daß man eher rathen solte, die schmalen Beete abzuschaffen, und breite einzuführen, nie aber das Feld in lauter schmale Beete zu theilen; Ich nenne nemlich schmale Beete, die nur eine Breite von 6 bis 8 Furchen, und alsdenn eine tiefe Furche haben.

Denn in recht nassem Erdreiche kan es oft von sehr grossen Nutzen seyn, gar breite Stücke Landes von 40 und mehr Fuß in 2 oder 3 Theile zu theilen.

Soll das Wasser, wo schmale Beete gemacht werden, abziehen, so müssen 1) die Wasserfurchen sehr tief seyn, alsdenn verlieret man allemal mehr Land,

wo

wo drey oder vier Furchen sind, als wenn deren nur eine wäre.

2) Sind die Furchen tief, so ist das Eggen beschwerlich, und man kan fast nicht in die Queere eggen, welches doch sehr nöthig und besonders zuträglich ist.

3) Geht mehr Korn von der Einsaat verlohren; denn von demjenigen, was in die Furchen fällt, komt nichts auf.

4) Läßt sich das Korn beschwerlicher mehen, wenn alle 3 oder 4 Schritt eine tiefe Furche komt; an Orten, wo die Frucht geschnitten wird, hindert es nichts.

5) Oeftere tiefe Furchen machen auch das Einfahren beschwerlicher.

6) Ueberhaupt wird die Bestellung des Ackers dadurch beschwerlicher und langweiliger gemacht.

Will man antworten, die Furchen brauchten nicht so tief zu seyn daß sie hinderten, so ist die Antwort darauf: Entweder hat das Land viele Abzüge nöthig, so werden sie nicht helfen, wenn sie nicht tief sind; oder aber brauchen sie nicht tief zu seyn, so können sie auch ganz entbehrt werden, und man kan die Mühe, die man sich durch Einführung schmaler Beete auflädet, ganz entbehren.

Die beste Vorsicht also bey niedrigen Aeckern wird seyn, 1) daß man die Beete hinreichend erhaben und recht zugerundet mache; 2) daß man die Wasserfurchen recht tief aufpflüge, und wenn dieses nicht hinreicht, mit der Hand die Graben gehörig aufräumen lasse, Siehe oben S. 165.

3) Daß man ja dahin sehe, daß alle Wasserfurchen nach den Enden zu abhängig sind, und das Wasser abführen können.

4) Daß man, wo mitten im Felde tiefe Gründe sind, solche mit Erde auffüllen lasse, oder recht tiefe Queergraben mache und damit das Feld erhöhe.

5) Daß der Haushälter des Winters über genaue Aufsicht auf sein Winterfeld habe, und so bald er merkt, daß sich in einer Furche Wasser samlen wolle, solchem sofort einen Abzug zu schaffen sich bemühe, mithin behindere, daß nie Wasser auf der Saat stehen bleibe.

Kan er auf diese Weise dem Wasser keinen hinlänglichen Abzug geben, so wird er denselben schwerlich durch Anlegung schmaler Beete und vierfacher Furchen erhalten.

Im XLV. Stück der ökonomischen Nachrichten S. 699 werden zwar schmale Felder gelobet, aber erkläret, daß sie 12 bis 16 Furchen breit, und nicht sehr erhöhet, mithin auch keine recht tiefe Zwischenfurche haben sollen. Beete von dieser Breite gehören nicht mehr unter die ganz schmale, und werden in nassen Gegenden, wenn sie nicht mehr erhöhet sind, das Wasser nicht abführen.

XVIII.

XVIII.

Anmerkungen über die Wässerung des Getraides auf dem Felde.

Im zehnten Theil des ersten Bandes der ökonomischen Gedanken S. 32 wird unter den Merkwürdigkeiten des Kirchspiels Lomb in Norwegen erzählet, daß man daselbst die Methode erfunden habe, das Getraide auf den Aeckern zu wässern; auf die Weise, daß man vermittelst gezogener Graben, Rinnen und Furchen, Wasser auf die Aecker leitet, und das ganze Feld, so wie bey uns die Wiesen, unter Wasser setzet.

Nach der Erzählung müßte diese Erfindung für sothanes Kirchspiel von grosser Wichtigkeit seyn, so gar, daß man derselben zu Ehren in der Kirche eine Fahne von weissen Atlas aufgehangen, auch ein Sprichwort davon eingeführt habe: „Lomb ist nicht „zu beklagen, wenn Gott ihren Acker nicht wässert; „denn sie wissen ihn selber zu wässern.“

Es müssen aber in dieser Gegend besondere Umstände eintreten, welche diese Wässerung thunlich und nützlich machen.

1) Wird man in wenig Gegenden ein so ebenes Feld finden, wo die Wässerung statt hat; oder wo ja

2) ein dergleichen ebenes Feld wäre, wird es an Wasser fehlen.

3) Hätte man ja Wasser, und wolte solches in Menge und mit Gewalt über die Felder leiten, wie bey den Wiesen geschiehet, so würde das lockere Land dadurch ausgeschwemmet und das Korn weggetrieben werden.

4) Soll aber, wie es das Ansehen hat, das Wasser nur durch kleine Furchen und in geringerer Menge über den Acker geleitet werden, so würde es dem Ansehen nach eine erstaunlich mühsame Arbeit seyn, solches über die ganze Fläche so auszubreiten, daß der Acker aller Orten gleich stark bewässert, nirgends aber vom Wasser Schaden angerichtet werde.

5) Bey uns, da die Aecker in lauter Felder mit erhobenen Mittelrücken getheilet sind, würde solches auszuüben ohnmöglich seyn.

6) Nach der Beschreibung soll die Bewässerung eben zu der Zeit geschehen, wenn das Getraide in Aehren schiessen will; in der Zeit will es aber am wenigsten Regen vertragen.

7) Die Bewässerung soll den Sommer herdurch bis zur Ernte mehrmalen wiederholet werden, und wir haben bey uns oft Jahre, da das Getraide in dieser Zeit schon zu viel Regen bekomt.

8) Bey der ersten Bewässerung soll man den Acker überall mit Füssen betreten. Wie viel Zeit aber soll es wol erfordern, um einen Acker auf solche Weise zu betreten? Solte es wol möglich seyn, das durch das Wasser schmierig gewordene Erdreich zu treten; und würden wir nicht die darauf stehende Frucht gänzlich verderben?

9) Man will zu diesen Bewässerungen das Wasser hinter besonders dazu anzulegenden Wasserdämmen auffamlen, wie viel Wasser wird nicht zu einer so oft

zu wiederholenden Bewässerung erfordert, und was für grosse Behältnisse müßten nicht dazu angelegt werden, wie viel Erdreich würde dadurch nicht verlohren gehen?

10) Die Ueberschwemmungen sollen das Erdreich locker machen, und wir finden, daß bey uns der Erdboden gebunden und steinhart wird, wenn bey grossen Wassergüssen eine niedrige Gegend unter Wasser gesetzt wird.

11) Leimigte und salpetrige Erde soll die allerstärkste Wässerung vertragen, und der Leim verträgt sonst am wenigsten viel Nässe, je trockner die Jahre sind, desto lieber sieht man es bey uns in leimigten Gegenden.

12) Ein Acker der nicht gewässert worden, soll im Frühjahr leicht Gefahr laufen, von den Nachtfrösten beschädiget zu werden, und man solte glauben, das Korn würde durch das Bewässern weichlicher werden, und ehender einer Gefahr unterworfen seyn. Nicht zu gedenken, daß zu der Zeit, wenn das Korn anfängt zu schiessen, nicht viel Nachtfröste weiter zu befürchten seyn müssen.

Wenn wir hingegen erwegen, wie nützlich das Ueberschwemmen unserer Wiesen sey, so tritt doch ein Zweifel ein, ob nicht das Wässern auch bey dem Saatlande in einigen Gegenden, und nach besondern Umständen nützlich und von Vortheil sey? Vornemlich in schweren, des Winters über überschwemmeten Marschlande, wo der Erdboden des Frühjahrs bey einer einfallenden Trocknis zu stark bindet, und die Wurzeln der Pflanzen ersticket.

Scraston in seiner Beschreibung von Indostan, als einem sehr heissen Lande, wo übrigens der Ackerbau

sehr geachtet wird, erwehnet, daß man dorten, da der Regen sehr rar sey, die Felder auf diese Art wässere; Die Felder sind nemlich mit Graben umgeben, worin man das von den Bergen kommende Wasser auffängt. Nebenher sind hin und wieder tiefe Gruben oder Reservoirs, worin das Wasser, welches von den Bergen komt, aufgefangen wird, und die auf Kosten des Kayfers zum gemeinen Besten unterhalten werden; daneben sind rund um solche Felder kleine Graben gezogen, vermittelst welcher ein jeder gegen einen jährlich zu entrichtenden Zins seine Felder wässern kan.

Im Darmstädtischen liegt ein magres Sandfeld an dem Fusse eines Berges, an welchem ein kleiner Bach herabrinnet, in diesem wird das Wasser gestauet, und vermittelst kleiner Rinnen auf das Feld geleitet; durch das Ueberschwemmen soll dies an sich magere Feld sehr fruchtbar werden und vortreflich Korn tragen; daher die Einwohner, welche das Wasser auf ihr Feld verlangen, dafür bezahlen müssen, nach der Zeit, da sie das Wasser geniessen.

XIX.

Bestimmung
der vornehmsten
Europäischen Maasse
und Gewichte,
und
deren Vergleichung
mit dem
Kalenbergischen Maasse und Gewichte.

Enthaltend:

I. Eine Einleitung von den Maassen überhaupt.
II. Das Linien-Maaß.
III. Das Ellen-Maaß.
IV. Flächen-Maaß.
V. Meilen-Berechnung.
VI. Pfund-Gewichte.
VII. Lasten- und Centner-Berechnung.
VIII. Maasse von flüßigen Dingen.
IX. Korn-Maaß.
X. Last- und Wispel-Berechnung.
XI. Der Münzfuß.
XII. Allerley Berechnungen.

XIX.

I. Einleitung von den Maassen überhaupt.

Die Bestimmung richtiger Maasse und Gewichte ist ein nothwendiges Stück in dem gemeinen Leben; Handel und Wandel beruhet darauf.

Fast in allen, die Handlung sowol als die Haushaltungskunst betreffenden Schriften, pflegt man derowegen Vergleichungen zwischen dem Landes-Maasse und denen in andern Ländern gebräuchlichen Maassen anzustellen.

Ich erachte also der Absicht dieser Blätter gemäß, und hoffe meinen Lesern keinen unangenehmen Dienst zu erweisen, wenn ihnen dasjenige, was davon gesamlet habe, mittheile. Es hat mir dieses um so nöthiger geschienen, da sich meines Wissens noch niemand die Mühe gegeben hat, die in dem Churfürstenthum Braunschweig-Lüneburg übliche Maasse zuverläßig zu untersuchen.

Man findet zwar ihr Verhältniß hin und wieder angegeben; von dem einen aber gemeiniglich anders als von den übrigen, und von den wenigsten mit Zuverläßigkeit: Man pflegt auch ein besonderes Maaß für Hannover, ein anderes für Celle, ein drittes für Lüneburg, und so weiter, anzugeben, da in allen zum Churfürstenthum gehörenden Provinzen nur ein allgemeines Maaß gilt.

Es ist nemlich zuerst in dem Herzogthum Celle von dem Herzog **Georg Wilhelm** mittelst einer unter dem 6ten Junius 1692 publicirten Verordnung, ein allgemeines Maaß eingeführet worden: Man findet diese Verordnung im III. Theile der Cellischen Landesverordnungen, im VI. Kap. n. CXVI. S. 454.

Als darauf das Herzogthum Celle mit Hannover vereiniget worden, ward jenes Maaß, mittelst eines vom Churfürst **Georg Ludwig** unter dem 22ten Dec. 1713 gegebenen Reglements allgemein gemacht, und in den gesamten zum Churfürstenthum Hannover gehörenden Fürstenthümern und Landen eingeführet, ausser in dem Herzogthum Lauenbnrg.

Diese Verordnung findet sich im III. Theile der Cellischen Landesverordnungen im IV. Kap. n. CXVII. sowol, als auch im III. Theile der Kalenbergischen Landesordnungen im IV. Kap. n. LXIX. S. 225.

In diesen Verordnungen ist nun zwar die Einrichtung gemacht worden, daß überhaupt nur einerley Maasse und Gewichte gebrauchet werden sollen; Es ist aber nicht hinlänglich bestimmet, wie sich dieselben gegen andere bekante Maasse verhalten.

Wir können uns demnach, indem wir von einem Braunschweigischen Himten reden, einem Fremden nicht recht deutlich machen, wie viel wir darunter begreifen; und wenn wir von englischen Büshels, oder von französischen Septiers, oder von sächsischen Scheffeln reden hören, so sind wir ungewiß, wie wir solche zu unserm Maasse reduciren sollen.

Eine genauere Bestimmung der Maasse hat einen mannigfaltigen Nutzen, und ist in manchem Betracht nothwendig.

Nichts

Nichts ist natürlicher, als daß ein jeder Hausvater seine eigene Landesmaasse recht kennen lerne, und sich ihre wahre Grösse bekant mache, sie auch selber zu probiren verstehe, damit er, fals er unrichtige Masse und Gewichte haben solte, solches merke.

Es ist aber nicht hinreichend, daß ein Hausvater wisse, daß z. E. ein Pfund ein Pfund sey, und daß er solches in zwey Mark theilen solle. Er muß auch lernen, daß ein jeder Ort fast eine andere Art von Pfunden habe, und einige Gewichte leichter, andere aber schwerer sind. Er macht sich demnach billig mit Fleiß bekant, wie die Maasse seines Ortes sich gegen andere, mit denen er in Verbindung steht, verhalten, damit er sich seinen Nachbaren jedesmal verständlich machen, und auch sie verstehen könne.

Dergleichen Kentniß ist in der Handlung unentbehrlich, sonst werden wir von unsern Nachbaren oft vervortheilet werden, und zu unserm Schaden handeln.

Ich setze den Fall: Es komt ein fremder Kaufmann und handelt mir meine Wolle ab, so wird er sich schon erkundiget haben, wo das schwereste Gewicht ist, mithin wird er suchen den Handel zu machen, daß das Wägen da geschiehet, wo die schwersten Pfunde sind: weiß er, daß die Pfunde an Ort und Stelle, wo er die Wolle in Empfang nimt, schwerer sind, als an dem Orte, wo er die Ablieferung verlanget, so lässet er an Ort und Stelle wägen; im entgegen gesetzten Falle aber bedinget er sich aus, daß das Wägen erst bey der Ablieferung geschehe.

Wir pflegen gern da einzuhandeln, wo wir den wohlfeilesten Preis anzutreffen vermeinen, wir wer-

den aber sehr betrogen, wenn wir bey Verschreibung einer Waare von einem andern Orte vier pro Cent zu gewinnen vermeinen, und im Grunde zwey oder mehrere pro Cente verlieren; da hundert dortige Ellen oder Pfunde um 6 oder mehrere pro Cente leichter sind, wie die unsrigen.

Wir Einwohner des Churfürstenthums Hannover haben in diesem Stücke doppelt Ursache uns in Acht zu nehmen, da unsere Nachbaren fast durchgehends kleinere Maasse und Gewichte haben, und uns also nicht verführen darf, wenn benachbarte Kaufleute die Waaren etwas wohlfeiler verkaufen, wie die unsrigen.

In der benachbarten Grafschaft Schaumburg ist hingegen der Himte grösser wie der unsrige, 72 dortige Himten geben 75 der unsrigen; wir gewinnen dabey auf 6 Himten eine Viertelmetze: wenn ich also in der Grafschaft Schaumburg einen Himten Korn um einen Thaler kaufe, so kan denselben hier schon um 34 gr. $4\frac{1}{2}$ pf. wieder verkaufen, und wenn hingegen jemand aus der Grafschaft Schaumburg bey uns ein Fuder Korn kaufet, und den Himten mit einem Thaler im Einkaufe bezahlet, muß er dorten den Himten schon zu 1 Thaler 1 gr. 4 pf. wieder verkaufen, wenn er ohne Schaden bleiben will.

Die mehreste Vorsicht ist beym Einkaufe flüßiger Dinge nöthig, als z. E. des Weins: weil wir den Inhalt der Fässer nicht so leicht nachmessen können, so begnügen wir uns gemeiniglich mit dem Begriffe, daß ein Faß ein Faß, und ein Ohm ein Ohm sey. Wenn uns also ein Weinhändler ein Faß Wein unter dem Namen eines Orhoftes oder Ohmes schicket, so sind wir zufrieden, und bemerken nicht, daß ein Faß

oft

oft um den vierten, ja wol um den dritten Theil kleiner ist, als das andere.

Ein Kaufmann kan also nicht fertig werden, ohne das Verhältniß der Maasse zu wissen, darnach muß er sich im Einkaufe und Verschreibung seiner Waaren richten; darnach machet er seine Berechnungen; und daher weiß er sich seinen Vortheil zu suchen.

Ein Hausvater lieset fremde, vom Haushalt handelnde Schriften; Er findet Berechnungen, z. E. daß auf einen englischen Morgen drey Büshel ausgesäet werden; daß man davon 33 bis 34 Büshel ernte; daß ein Büshel Weitzen 55 bis 60 Pfund wiege, und um 3 Schillinge verkauft werde: Er will gerne eine Vergleichung gegen seine Landesmaasse anstellen; er will wissen, ob das Korn dort mehlreicher und ergiebiger, wie das unsrige sey; so muß er nothwendig das Verhältniß der unterschiedenen Maasse kennen.

Ein jeder Lehrer, sonderlich in der Mathematik, erkundiget sich nach den verschiedenen Maassen und Gewichten.

Es ist mir bey Aufführung eines Gebäudes selber einmal so gegangen: da ich dem Mauermeister einen Riß gab, nach welchem er den Grund auemauren mußte, und einen andern an den Zimmermeister, wornach das Gebäude zugeleget wurde;

Wie aber das Holzwerk aufgerichtet werden solte, stand es an einem Ende über den Grund eine Ecke hervor:

Beyde zankten sich, an wem die Schuld sey; ein jeder schob sie auf den andern, und maß mit seinem

Maaßstabe nach, daß er dem Risse und dem vorgeschriebenen Maaße genau nachgearbeitet habe. Wie aber die Maaßstäbe verglichen wurden, fand sich der vom Maurer der Kalenberger Maasse gemäß, auf des Zimmermeisters Maaßstabe aber war jeder Fuß um 2 Linien länger, welches auf einer Länge von 60 Schuh schon einen ganzen Schuh Unterscheid machet. Er entschuldigte sich damit, daß der Maurer unrecht nach der Kaufmannselle, er aber nach dem rechten Werkschuh gearbeitet habe; da wir keinen besondern Werkschuh, und nur einerley Maasse haben.

Ich führe dies Exempel zu dem Ende an, um zu warnen, daß ein jeder, der Handwerker nach einen Maaßstab arbeiten lässet, jedesmal ihre Maasse untersuche, und solche mit der seinigen vergleiche. Billig solte daher auch ein jeder der eine Gegend aufnimt und nach dem verjüngten Maaßstabe in einen Riß bringet, auf dem Risse die von ihm gebrauchte Fußmaasse bemerken.

Wenn wir alte vor 1713 gemachte Risse haben, ehe eine allgemeine Maasse eingeführet worden, werden solche selten nach unserm gewärtigen Maasse zutreffen, und wir wissen zwar, daß der Feldmesser dabey ein Fußmaaß gehabt habe; wir können aber nicht errathen, wie groß sein Fuß gewesen.

Bey Hauptvermessungen, wo in der Folge an der rechten Gränze viel gelegen seyn mögte, wäre zu rathen, daß man das gebrauchte Maaß in Metall bey den Acten zum Angedenken aufhöbe; zumalen leicht möglich ist, daß unser gegenwärtiges Maaß über kurz oder lang geändert wird.

Alle Maasse und Gewichte, welche bey uns im Handel und Wandel gebraucht werden sollen, müssen in denen zur Eiche benanten Städten bey der dazu verordneten Policeycommißion nach Anweisung derer Verordnungen vom 27ten April 1715, 13ten Sept. 1720 und 8ten Jun. 1724 geeichet und gestempelt werden. Es geschiehet aber zu Zeiten, daß die Probe-Gewichte und Maasse durch den öftern Gebrauch und die Länge der Zeit abgenutzet werden; so hat man keinen gewissen Fuß, wenn man nicht ein drittes Maaß wieder hat, wornach die Probe-Maasse verglichen werden.

An meinem Orte habe selber den Vorfall gehabt, daß Kramer bey angestellter Untersuchung angeklaget worden, daß sie unrichtige Gewichte hätten; sie bewiesen aber, daß sie solche erst eben gekauft hatten, und daß die Gewichte in der nächsten Eichstadt ordentlich geeichet waren.

Ich bin aus einem doppelten Grunde zu Anfange bewogen worden, dasjenige was bey andern von dem Verhältnisse verschiedener Maasse unter sich angemerket fand, zu samlen.

Eines Theils war mir daran gelegen, wenn in Haushaltsschriften neue Vorschläge und Berechnungen laß, solche unter einander zu vergleichen und zu überlegen, in wie weit sie bey uns statt finden mögten. Z. E. ein Engelländer lehret, man solle auf einen Acre so viel Gallons Raygrassaamen säen; Ich will darnach ausrechnen, wie viel also auf einen Kalenbergischen Morgen säen solle, so muß vorher wissen:

1) Wie viel Fuß ein Englischer Acre oder Morgen halte.

2) Wie sich der englische Fuß gegen den unsrigen verhalte.

3) Wie viel Kalenbergische Ruthen auf ein Acre gehen würden.

4) Wie sich ein Gallon zu unserm Kornmaasse verhalte, oder wie viel er wiege.

Alsdenn kan erst bestimmen, wie viel Saamen man nach unserm Maasse oder Gewichte gebrauche, um 120 Ruthen zu besäen.

Indem mich nun bemühete, die Maassen von fremden Ländern und Oertern zu finden, mußte solche mühsam hin und wieder zusammen suchen, und indem die Angaben von mehrern verglich, fand solche fast gemeiniglich abweichend und nicht selten unrecht.

Ich konte aber nicht besser solches bemerken und Ueberschlag machen, welche von mehrern Berechnungen richtig seyn mögte, als wenn solche sämtlich vor Augen hatte. Oft fand ich auch in Reisebeschreibungen und andern Werken Maassen angegeben, wo man solche so leicht nicht vermuthen sollen, und wo sie schwer wieder zu finden waren. So wird man unter andern in des Penters Bauanschlage unter dem Kalche wohl nicht vermuthen, eine ziemlich genaue Bestimmung des Kalenbergischen Himten zu finden.

Man sollte glauben, daß die von grossen Gelehrten gegebenen Berechnungen die zuverläßigsten seyn würden; sie sind aber mehrmalen so vielem Zweifel unterworfen, wie die übrigen.

Bey Ellenmaassen und Gewichten werden die bey den Kaufleuten und in der Handlung üblichen Berechnungen den Vorzug verdienen, vornemlich für einen Haushälter oder Kaufmann, dem es auf einen Unterscheid von einigen Linien oder Aßen nicht ankomt.

Indem ich aus Mangel der Zeit und Gelegenheit die wenigsten Untersuchungen selber anstellen können, sondern nur die Angaben von andern nachschreiben und unter verschiedenen, die mir am wahrscheinlichsten geschienen, wählen müssen, selber auch kein grosser Rechenmeister bin, so kan ein jeder von meiner Arbeit wol nichts anders vermuthen, als daß solche eben so wenig von Fehlern frey sey, als andere von dieser Materie handelnde Werke.

Es wird aber doch den Haushältern und Kaufleuten sowol als den Gelehrten von Nutzen seyn, die richtigsten oder doch die mehrste Wahrscheinlichkeit habenden Angaben, aus 50 andern Werken hier vereint, und an vielen Stellen näher wie bisher geschehen, bestimmet zu finden. Die Werke, deren ich mich vorzüglich bedienet habe, sind:

Jürgen Elert Kruse, allgemeiner und besonders Hamburgischer Contoriste, welcher 1753 zu Hamburg in Quart gedruckt worden, wovon man in dem 150 Stück der ökonomischen Nachrichten S. 363 einen verbesserten Auszug lieset, und welcher 1761 neu aufgelegt ist.

Clausbergs demonstrative Rechenkunst dritter Theil, Leipzig. 8.

Eben desselben Licht und Recht der Kaufmannschaft.

Salo-

Salomon Haas Fruchtmaas-Reduction im Oberrheinischen Kreise, Frankfurt, 1763. 8.

Eines ungenanten Gewicht- und Ellen-Vergleichungen, Nürnberg, 1761. 4.

Ludovici Kaufmanns-Lexikon, Leipz. 1752. 1756.

Die englischen Maassen findet man in dem *Museo rustico* 1 Theil S. XVIII. in *R. Blome Gentlemans Recreations*, in den *Transactions philosophiques* und sonst hin und wieder.

Die französischen in der *Agronomie* und dem *Gentilhomme cultivateur*.

Die Schweitzerschen in den Berner Abhandlungen.

Die Dänischen in des Mengels ökonomischen Gedanken, und in den *Lettres sur le Danemarc*.

Die Schwedischen in den Schwedischeu Abhandlungen, wo man die von Celsius und Berg angestellten genauen Vergleichungen lieset.

Reichard zeichnet uns den Erfurtischen; Möller den Rheinländischen; und Penther den Kalenbergischen Fuß ab.

II. Linien-Maasse.

Der Grund von allen Maassen ist das Linien-Maaß; da wir nemlich blos auf eine Länge sehen, ohne weitere Ausdehnung.

Es ist fast in allen Ländern gebräuchlich, die Linien ohngefähr nach der Länge eines menschlichen Fusses abzutheilen, und einen solchen Theil nennen wir sodann einen Fuß oder Schuh.

Wir haben vornemlich dreyerley Arten von Fußberechnungen, welche allgemein bekant sind, und wornach man alle übrige vergleichet.

Der erste ist ein **Pariser Schuh**, *Pied du Roy*; welcher nach einem beständigen eisernen, an dem Chatelet zu Paris bevestigten Maasse gemessen wird. Ein solcher Pariser Schuh wird in 12 Zoll oder Pouces; Ein Zoll in 12 Linien; und jede Linie in 10 Theile; mithin der ganze Schuh in 1440 Theile getheilet.

Der zweyte ist der **Englische oder Londner Schuh**, welcher gleich jenem in 12 Zoll oder Inch, jeder Inch in 10 Linien, und eine Linie in 10 Theile; mithin der ganze Schuh in 1200 Theile getheilet wird. Er ist kleiner wie der Pariser.

Der dritte heißt der **Rheinländische**, dies ist eigentlich unser deutsches Maaß; Er wird auf eben die Art, wie der vorige abgetheilet, und ist etwas kleiner wie der Pariser, aber grösser wie der englische Schuh.

Wo eigentlich das Original und ursprüngliche Maaß von diesem Rheinländischen Fuß sey, ist mir unbekant, indem anjetzo fast ein jeder Ort in Deutschland ein anders Fußmaaß hat.

Genug die rechte Länge von diesen dreyen unterschiedenen Maassen und ihr Verhältniß unter einander ist auf das genaueste bestimmet; Solchergestalt,

wenn der Pariser Schuh hält = 1440 Theilgen,
so hält davon der Londner = 1350 —
— — der Rheinländische 1391 $\frac{1}{3}$ —

Wenn der Londner hält = 1200 Theilgen,
so hält davon der Pariser = 1280 —
— — der Rheinländische 1236 —

Wenn der Rheinländische hält 1200 Theilgen,
so hält davon der Pariser = 1244 —
— — der Londner = 1165 —

Der englische Schuh hält $\frac{1}{16}$ weniger als der Pariser, 15 französische geben also 16 englische Schuh, oder umgekehrt. Will ich eine gewisse Anzahl englische Schuh zu französischen reduciren, so nehme nur den 16ten Theil davon, oder will ich französische Fusse zu englischen machen, so theile sie in 15 Theile, und addire noch einen dieser Theile zu der Summe.

27 Pariser Schuh geben 28 Rheinländische: Ich reducire also solche auf eine ähnliche Weise, indem zu jenen den 27ten Theil zusetze, und von diesen den 28ten Theil nehme.

69 Londner Schuh geben 67 Rheinländische.

Wem daran gelegen ist, die Maassen zu untersuchen, wird eine oder die andere von diesen Fußmaassen haben, oder an jedem Orte sie leicht erhalten können.

nen. Das schlimste ist, daß auch auf den mathematischen Instrumenten das gemeiniglich bemerkte Fußmaaß nicht allemal mit gehöriger Genauigkeit eingegraben ist.

Bey uns hat fast ein jeder einen Göttingischen Barometer, in der darauf befindlichen in Kupfer gestochenen Scala ist durch die Sorgfalt des Herrn Professor Hollmanns sowol das englische als französische Maaß ziemlich genau getroffen, so daß es mit denen Maassen, welche ich aus England und Frankreich kommen lassen, fast völlig übereintrift.

Ich habe auf der beygefügten Tafel die eben beschriebenen, nebst noch verschiedenen andern bekanten Fußmaassen auf das genaueste abgezeichnet. Das schlimste aber dabey ist, daß das Papier beym Abdrucken sich oft mehr oft weniger länget, daher das Maaß nie recht zuverläßig ist. Wem aber daran gelegen ist, genaue Maassen zu haben, dem bin erbötig, sie zu schicken. Tab. IV.

Die Eintheilung nach Zollen und Linien ist bey allen Fußmaassen gebräuchlich und eingeführet, und im übrigen macht ein jeder den an seinem Orte üblichen Fuß begreiflich, wenn er angiebt, wie viel Theile er von einem französischen, englischen oder rheinländischen Fuße halte. Es ist sicherer, wenn man ihn gegen alle diese drey Fußmaassen vergleichet. Denn da man ihr Verhältniß weiß, so kan man eher nachrechnen, ob die Angaben auch richtig sind.

Der in dem Churfürstenthum Hannover übliche Fuß, wird gemeiniglich der **Kalenbergische Fuß** genant, solte aber eher den Namen eines Cellischen Fusses führen, weil er zuerst zu Celle eingeführet worden, und seinen Grund in der obangezogenen

Ver-

Verordnung von 1692 hat, so daß dessen Länge bey sothaner Verordnung abgebildet worden.

S. die Cellischen Landesverordnungen T. III. C. IV. N. CXVI. S.

Es ist aber der Abdruck nicht mit gehöriger Genauigkeit geschehen, und viel zu groß.

Penther hat in seinem Bauanschlage Tab. I. den Kalenbergischen Fuß ziemlich genau dargestellet. Der auf der beym ersten Stücke befindlichen I. Tafel beygefügte Maaßstab, solte einen Kalenbergischen Schuh haben, ist aber im Abdruck um 3 Linien ohngefehr zu kurz. Auf dem Maaßstabe von der zwoten Tafel solten 12 Schuh im kleinen einen halben Kalenbergischen Fuß zeigen, es fehlet aber eine Linie daran. Auf der jetzigen vierten Tafel ist abermals Fig. 8. ein Kalenbergischer halber Fuß abgebildet worden.

Es enthält dieser Kalenbergische Fuß Theile

vom Pariser	= = =	1299
vom Londner	= =	1122
vom Rheinländischen	= =	1154

Mithin geben

10 Kalenbergische	=	9 Pariser Schuh
26½	— =	25½ Londner
15	— = =	14 Rheinländische.

Nach diesen Verhältnissen kan man alle übrige Maassen vergleichen oder reduciren; denn wenn man weiß, wie viel ein Schuh von dem Pariser Maasse Linien enthält, so rechnet man leicht aus, wie viel Theile er von einem Londner oder Rheinländischen Schuh halten müsse.

Z. E. ein Hamburger Schuh hält 1270 Theilgen von dem französischen Maasse; ich will wissen wie viel

Theile

Fig. 1. Ein halber Pariser Pied du Roy.

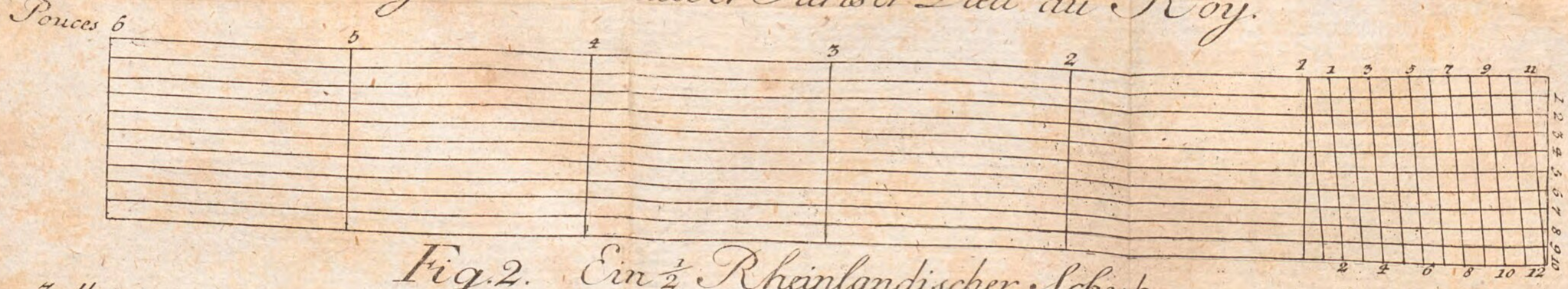


Fig. 2. Ein ½ Rheinlandischer Schuh.

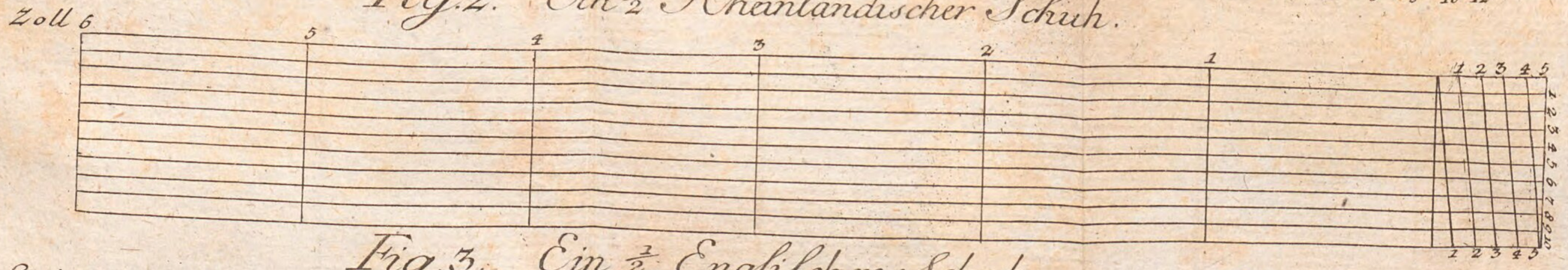


Fig. 3. Ein ½ Englischer Schuh.

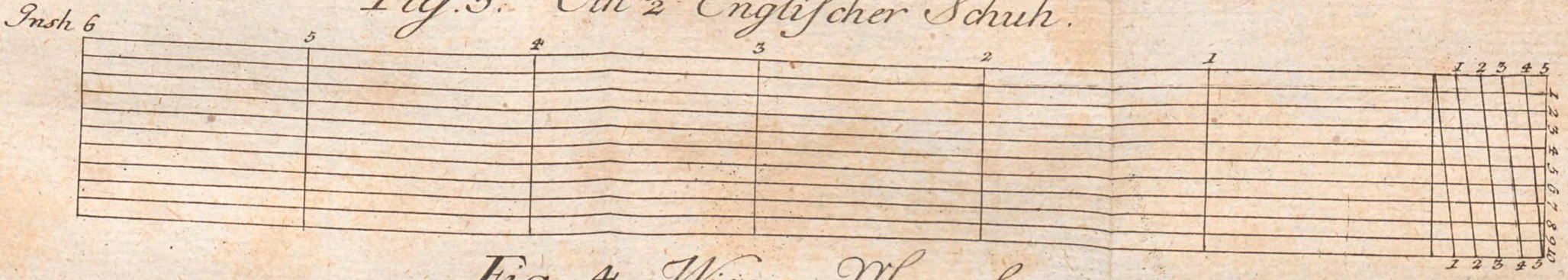


Fig. 4. Wiener Maasse.

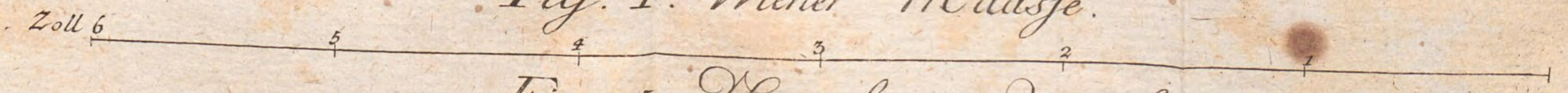


Fig. 5. Nürnberger Maasse.

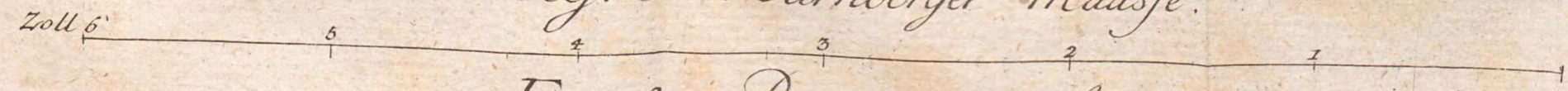


Fig. 6. Berner Maasse.

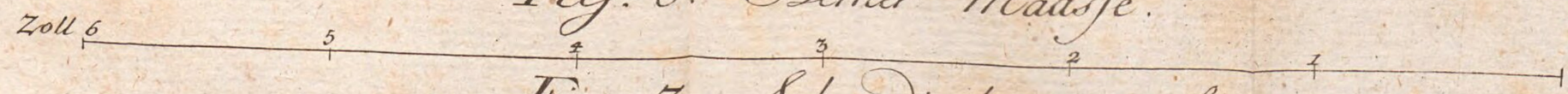


Fig. 7. Schwedische Maasse.

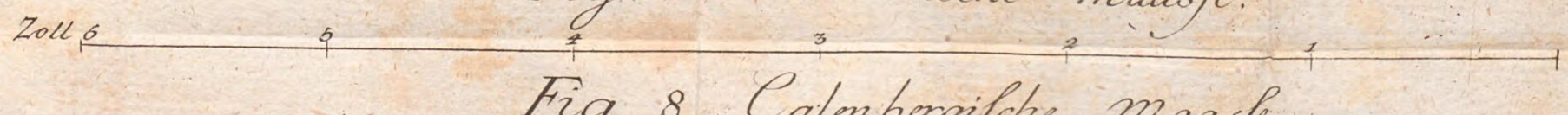


Fig. 8. Calenbergische Maasse.

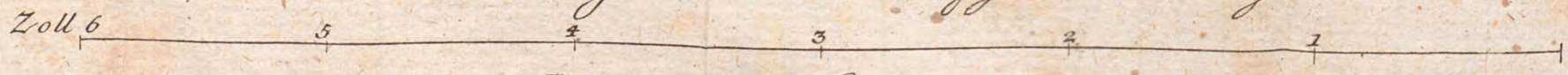


Fig. 9. Meklenburgische Maasse.

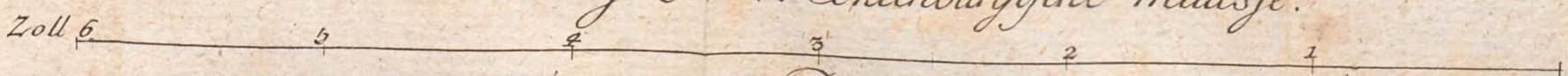


Fig. 10. Bayersche Maasse.

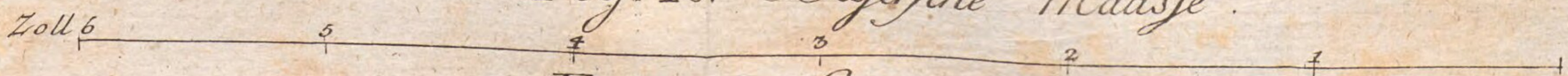


Fig. 11. Leipziger Maasse.

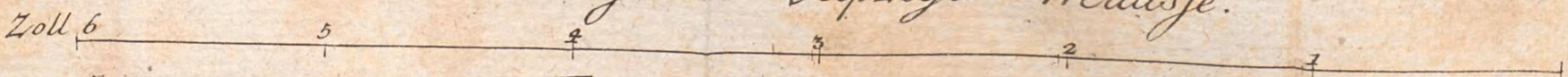


Fig. 12. Hamburger Maasse.

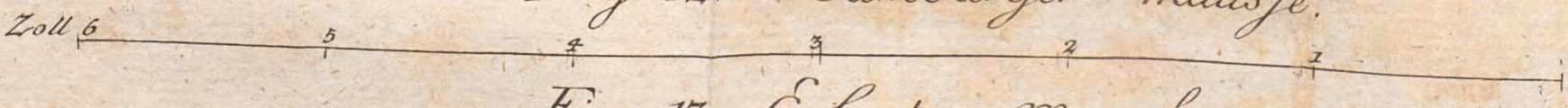


Fig. 13. Erfurter Maasse.

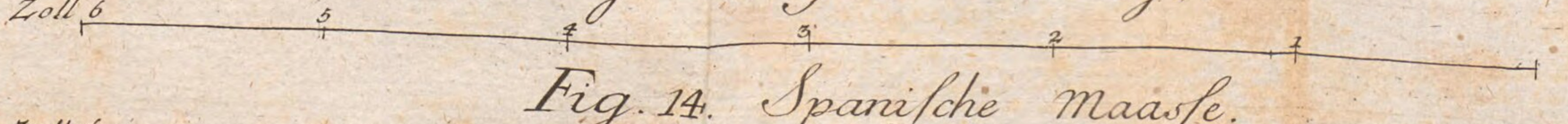


Fig. 14. Spanische Maasse.

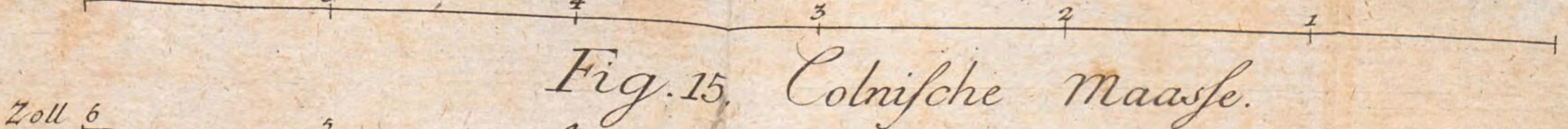


Fig. 15. Colnische Maasse.

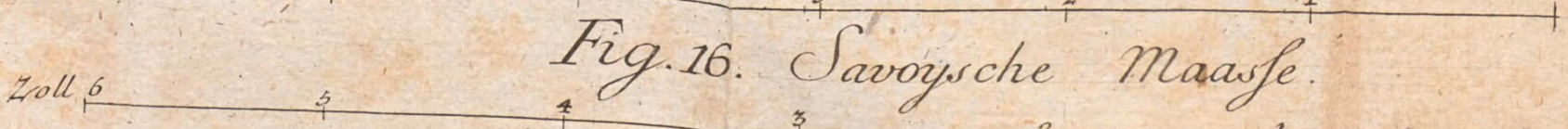


Fig. 16. Savoysche Maasse.

hen

… 1270 Theilgen
französischen Maasse; ich will wissen wie viel
Theile

Theile von dem Rheinländischen Maaß erhalte, so rechne nur: 1440 Theilgen geben 1244 Rheinländische Theilgen, wie viel geben denn 1270 von jenen? nemlich 1097.

Eine jede Fläche, worauf das Fußmaaß ordentlich abgetheilet ist, nennen wir einen **Maaßstab**. Ein **Maaßstab** aber ist eine lange, in Fusse abgetheilte Stange, deren wir uns zum Messen bedienen, und eine **Meßkette** wird zu gleichem Behuf aus Gliedern von einem ganzen oder halben Fuß lang zusammen gesetzet.

Nachfolgende Tabelle zeiget das Verhältniß der bekantesten Fußmaassen gegen einen Pariser Schuh. Es ist nur zu verwundern, da der Pariser Fuß so gar genau bestimt ist, und ein jeder sein Landesmaaß darnach auf das genaueste vergleichen kan, daß die Angaben selbst von grossen Gelehrten oft sehr abweichen; So giebt **Mengel** den Dänischen Schuh an zu 1402 Theilgen des Pariser Schuhes, und in den neuern *Lettres sur le Danemarc* heisset es, daß er dem Rheinländischen völlig gleich sey: dieser hält nach der genauesten Bestimmung 1391 Theile, *Riccioli* gab ihn zu 1373, *Petit* zu 1387, und ein anderer zu 1395 an, welches einen Unterscheid von zwo Linien bringt.

Man siehet daraus, wie wenig wir uns auf die übrige Berechnungen von dem körperlichen Inhalt verlassen können, wenn die Linien nicht so genau zu messen stehen.

Vergleichung der bekantesten Fußmaasse.

Wenn ein Pariser Schuh in 1440 Theile getheilet wird; So halten davon

zu Aachen	- -	*Fuß*	1285	
- Amsterdam	-	*Schuh*	1253 *bis*	1263
- Anspach	- -	—	1320	
- Antwerpen	-	—	1260	
- Avignon	- -	*Pied*	1100	
- Augspurg	-	*Schuh*	1313 *bis*	1317
- Babylon	-	*halb Cub. Sac.*	1633	
- Basel	- -	—	1330	
In Bayern	- -	—	1280 *bis*	1285
Zu Berlin	- -	—	1373	
- Bern	- -	—	1330	
- Besancon	- -	*Pied*	1370	
- Bologna	- -	—	1682	
- Bononien	- -	—	1691	
- Boulogne *nach* Scamozzi		—	1680	
- - *nach* Picard		—	1690	
- Braunschweig	-	*Schuh*	1265	
- Bremen	- -	—	1282	
- Brescia	- -	*Bracci*	2075	
- Breslau	- -	*Schuh*	1260	
- Briel	- -	—	1486	
- Brük	- -	—	1226	
- Brussel	- -	—	1290	
- Cagliari	- -	*Palmi*	898	
Ein Calenbergischer	-	*Schuh*	1299	
In Castilien	-	*Palmos*	940	

In

In China	-	*Kramer Fuß*	1500
- -	-	*Mathem. Maaſſe*	1477
- -		*ein Kongpu oder Baufuß*	1431
Zu Cleve	-	*Fuß*	1310
- Cöln	-	—	1219 *bis* 1220
- Conſtantinopel	-	*Pic*	2930 *bis* 3140
- Copenhagen *ſ.* Dannemarck		—	— —
- Cracau	-	*Schuh*	1580
In Dännemarck	-	—	1391
Zu Dantzig	-	—	1270
- Diyon	-	*Pied*	1392
- Dordrecht		*Schuh*	1596
- Dole	-	—	1583
- Dresden	-	—	1255
In Egypten	-	*Derah*	2439
Zu Emden	-	*Fuß*	1313
In Engelland	-	*Shoe*	1350
Zu Erfurt	-	*Schuh*	1251
- Eyderſtedt		—	1313
- Florentz		*Bauelle*	1212
- Francfurt	-	*Fuß*	1270
- Genua	-	*Palmi*	1100
- Gibraltar	-	*Fuß*	1253
- Gieſſen	-	—	1320
- Goes		—	1329
- Gotha	-	—	1275
- Grenoble	-	*Pied*	1512
Ein Grichiſcher	-	*Fuß*	1361
Zu Groningen	-	—	1295
- Haag	-	—	1440
- Halle	-	—	1320 *bis* 1326
- Hamburg	-	—	1270
- Hannover	-	—	1299

Zu Heidelberg,	*nach Petit*	*Fuß*	1220	
	nach Kruſen	—	1235	
- Herforden	- -	—	1310	
- Hildesheim	- -	—	1257	
In Holſtein	- -	—	1323	
Zu Inſpruch	- -	—	1408	
- Königsberg	— -	—	1364	
- Leiden	- -	—	1389	*bis* 1390
- Leipzig	- -	—	1275	
- Lion	- -	*Pied*	1512	
- Liſſabon	- -	—	1387	*bis* 1388
	nach Kruſen	—	1501	
- London	- -	*Shoe*	1350	
In Lothringen	- -	*Schuh*	1292	
Zu Lübeck	- -	—	1284	*bis* 1290
- Lüttich	- -	—	1276	
- Magdeburg	- -	—	1257	
- Manheim	- -	—	1287	
- Mantua	- -	*Bracci*	2062	
- Maſtrich	-	*Fuß*	1245	
- Maynz	- -	—	1335	
- Mecheln	- -	—	1239	
In Mecklenburg	-	*Schuh*	1288	*bis* 1290
Zu Middelburg	— -	—	1330	
- Milano	- -	*Bracci*	2166	
		Fuß	1760	
- Moscau	- -	—	1483	
- Mumpelgard	- -	—	1274	
- München	- -	—	1280	*bis* 1285
- Neuenburg	*in der Schweitz*	—	1330	
- Neapolis	- -	*Palme*	1169	
- Nürnberg	- -	*Fuß*	1346	
- Oldenburg	- -	—	1313	

Zu

Zu Osnabrügge	-	*Fuß*	1293
	nach Kruſen	—	1238
- Padua	-	*Palme*	1570
- Palermo	-	—	1073
- Parma	-	*Bracci*	2423
- Pavia	-	—	2080
In Perſien	-	*Arish*	4310
Zu Piazenza	-	*Bracci*	2423
In Pommern	-	*Fuß*	1295
Zu Prag	-	—	1337 *bis* 1338
- Reggio	-	*Bracci*	2348
- Reval	-	*Fuß*	1187
Ein Rheinländiſcher	-	—	1391
Zu Riga	-	—	1215
- Rimini	-	*Bracci*	1205
	nach Kruſen	—	2410
- Rom	-	—	1324 *bis* 1326
		Canne	9900
- Roſtock	-	*Fuß*	1282
- Rotterdam	-	—	1385
- Rouen	-	—	1200
In Ruſsland	-	—	1550
	nach Kruſen	—	1350
ſolte mit Moſcau *überein kommen.*			
- Savoyen	-	*Bracci*	1200
- Sardinien	-	*Palmi*	1113
- Schweden	-	*Fuß*	1316
- Schweitz	-	—	1330
- Sedan	-	—	1230
- Siam	-	*Ken.*	4260
- Spanien	-	*Fuß*	1237
	nach Kruſen	—	1253

Zu Strasburg	*Fuß*	1282 *bis*	1287
- Stettin	—	1253	
- Toledo	—	1212	
- Turin	—	1432	
	Bracci	1920	
- Venedig, Verona	—	1540	
- Vincenza	—	1580	
- Ulm	—	1294	
	nach Kruſen	—	1281
- Urbano	*Bracci*	1570	
- Utrecht	*Fuß*	1210	
- Wien	—	1420	
- Wittemberg	—	1255	
- Zirickzee	—	1376	
- Zürch	—	1330	

Anmerk. Wo ich das Fußmaaß eines Ortes von mehrern unterschieden angegeben gefunden, und selber keine Gelegenheit gehabt habe, Untersuchungen anzustellen, habe die niedrigste und höchste Differenz angemerket, welche bey den mehrsten Orten nur ein, zwey bis drey Theilgen machet; Ausser bey dem Constantinopolitanischen Pic, wo sich ein Unterscheid von 210 Theilgen befindet, also in einer oder andern Angabe ein Irthum stecken muß.

Bey dem Amsterdammer Fuß ist auch eine Differenz von einer ganzen Linie.

Wenn Kruse den Wittemberger Fuß zu 1485, also grösser wie den Pariser angiebt, muß es vermuthlich ein Druckfehler seyn.

Er macht auch einen Unterscheid unter einer Römischen Bau-Canne zu — — ' 9900
Fuß — ' — ' 1306
Palmi ' ' 990
und einem alten Römischen Fuß ' 1320

Die Angabe in der Tabelle scheinet aber richtig zu seyn.

III. Das Ellen-Maaß.

Eine Elle ist dasjenige Maaß, wornach alle Kaufmannswaaren ausgemessen und verhandelt werden, und solte in Deutschland an jedem Orte und in jedem Lande zwey der dasigen obbeschriebenen Schuh halten.

Wenn aber dasjenige gegründet ist, was von Krusen, Clausberg und andern, welche das Verhältniß der Ellen genau untersucht haben wollen, auch in dem Oekonomischen- und Kaufmanns-Lexicon davon angegeben wird; so würde an den wenigsten Orten das Ellenmaaß mit dem Fußmaaß übereinstimmen.

Eine Kalenbergische Elle hält genau zwey Kalenbergische Schuh, also 2598 Theile eines Pariser Schuhes. Nach dieser Kalenbergischen Elle wird in dem ganzen Churfürstenthum Hannover gemessen. Es ist also unrecht, wenn einige die Zellische und Lüneburgische Elle als unterschieden angeben.

Die Elle wird in vier Viertel, und jedes Viertel wieder in 4 Theile getheilet, welche man sechzehntel nennet.

Wie das Fußmaaß fast in jeder Provinz von Deutschland unterschieden ist, als herrschet auch eben dieser Unterscheid in dem Ellenmaaß.

Die bekantesten Ellen in Deutschland sind:

Die Braunschweigische, deren 38, 37 Hannoversche Ellen geben.

Die Leipziger und Dresdensche, deren 86⅔ ohngefehr 83⅓ Hannoversche geben.

Die Nürnberger, deren 9 ohngefehr 8 Hannoversche Ellen halten.

Die Frankfurter, welche nach einiger Angabe der Leipziger gleich seyn müßte; von andern aber angegeben wird, daß sie 2392 Theile vom Pariser Schuh hielte; mithin würden 25 Frankfurter nur 23 Hannoversche Ellen halten: oder 100 Frankfurter Ellen geben 92 Hannoversche.

Die Hamburger solte mit der Leipziger und Frankfurter übereinkommen; wenn die Angabe aber richtig ist, daß sie 2540 Theile vom Pariser Fuß hält, so machen 100 Hamburger Ellen ohngefehr 97¾ Hannoversche Ellen.

Man hat übrigens an verschiedenen Orten eine doppelte, nemlich eine grössere und eine kleinere Elle: Es sind sodann gemeiniglich die Waaren bestimt, welche mit jeder Ellen ausgemessen werden müssen, und man pflegt die wollenen und groben Waaren mit dem kleinern, die seidenen Zeuge aber mit dem grössern Maasse auszumessen.

So wird für die Stadt Augspurg gar eine fünfache Ellen-Berechnung angesetzt, als

a) Die Seiden-Elle; deren 100, 94⅓ Nürnberger Ellen ausmachen.

b) Die Leinewand-Elle; deren 100, 91⅓ Nürnberger Ellen nach dem Maaßstabe geben würden, und welche um 4 pro Cent länger ist, als die folgende Gewand-Elle.

c) Nach dem Usu thun aber 100 von dieser Leinewands-Elle 92⅔ Nürnberger.

d)

d) Die Parchet- und Wollen-Elle; deren 100 nach dem Maaßstabe 88¼ Nürnberger Ellen geben würden.

e) Nach dem Usu wird eben diese Wollen-Elle aber wie 100 zu 88⅞ angerechnet.

In Engelland, Schottland und Irland

misset man nach Yards;

Eine solche Yard wird eingetheilt in 2 Cubit, oder Ellenbogen.

Ein Cubit hält 1½ Shoe oder Schuh.

Einen Schuh rechnet man zu 1⅓ Span oder Spanne, vier Handbreit oder Palm, und 12 Inch oder Zoll.

Eine Yard hält derowegen 3 volle englische Schuh oder 4050 Theile vom Pariser Zoll. 1¼ Yard oder 3¾ englische Schuh nennet man erst eine *Ell* oder Elle.

Man rechnet gemeiniglich, daß 1 englische Yard 3 Kalenbergische Schuh mache, oder 1½ Elle.

5 Yards machen aber beynahe 8 Kalenbergische Ellen oder 7 Nürnberger.

3 Yards machen fast 4 Brabander Ellen.

83 Yards machen 75 Pariser Stab.

In Frankreich.

Die Pariser *Aune*, *Aunage*, ou *Etalonage* wird auf deutsch ein Stab genant, und enthält 5240 Pariser Linien; also 3 Schuh, 7 Zoll 8 Linien.

Sie wird auf eine doppelte Art getheilt; Entweder in eine halbe, viertel, achtel und sechzehntel Elle

wie die Kalenbergische; oder aber die halbe Aune wird in ein drittel, sechstel und zwölftel getheilet.

Ein Stab macht etwas geringes mehr als zwo Kalenbergische Ellen; Eine hiesige Elle ist also gleich, einem halben Pariser Stab.

75 Pariser Stab geben 83 Yards.

100 Stab geben 171 Brabander Ellen.

19 Stab rechnet man zu 40 Leipziger Ellen.

32 Stab geben 72 Hamburger Ellen.

Nach Krusen hat man aber einen andern Stab für die Seidenhändler zu 5270, einen andern für die Tuchhändler zu 5264, und den dritten für die Linnenhändler zu 5240.

Es ist auch das Ellenmaaß in Frankreich nicht durchaus einerley. In Bourdeaux, Rochelle, Rouen und den mehrsten Städten wird nach der Pariser Elle gemessen.

Die Elle von Troyes in Champagne aber hält ein drittel weniger, oder 3 Ellen Troyes machen 2 Pariser Stab, und darnach wird in der Piccardie und Bourgogne gemessen.

Ein Stab in Bretagne bringt ohngefehr den 6ten Theil mehr als der Pariser Stab, also 6 dasige Stab geben 7 Pariser.

Der Lyoner Stab ist etwas kürzer als der Pariser; bringet aber auf 100 Aunes nicht mehr als 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stab.

L'aune de la Baronnie de Chacenay in Champagne hält nur 2 Fuß 7 Zoll 3 Linien, und damit wird in vielen Städten das Linnen gemessen.

Die

Die Musquiniers, eine Art Leineweber, messen mit einer Elle, die der Flandrischen gleich komt, und nur um 1 Zoll länger ist. Es machen also 25 von ihrer Elle 15 Pariser Stab aus.

In Provence misset man nach *Cannes*, welche ohngefehr dem Pariser Stab gleich kommen.

Die Art zu messen ist in Frankreich auch nicht gleich, und es wird gemeiniglich eine gewisse Uebermaasse gegeben.

Zu Rouen und in der benachbarten Gegend misset man 24 Stab statt 20.

Hinter Rouen zu Berne 27 statt 20.

Zu Tilliers 22 statt 20.

Zu St. George 30 statt 20; und

Zu Laigle $28\frac{3}{4}$ statt 20.

Zu Paris setzet man bey Abmessung der Leinwand den Daumen vor der Elle, und nennet solches Pouce evant, oder Pouce & aune. Dieses bringet auf 50 Stab eine Uebermaasse von ohngefehr $1\frac{1}{16}$ Elle.

Von Tuchmachern und Zeugwebern pflegt auf 20 Ellen $1\frac{1}{4}$ Elle zugegeben zu werden.

In Braband und Flandern.

Nach der Brabander Elle wird fast durchgehends in Braband sowol als in Holland, auch zu Zeiten in Bremen, und auf den Messen in Deutschland gemessen.

Sie hält 3065 Theile eines Pariser Schuhes, mithin $\frac{7}{12}$ von einem Stabe.

5	Ellen	Brabandisch	thun	6	Ellen Hamburger.
20	—	—	—	21	— Nürnberger.
25	—	—	—	$14\frac{7}{12}$	Pariser Stab.

100

100	Ellen	Braband.	thun	118	Ellen Hannov.
100	–	—	–	96	rußiſ. Arſinen.
100	–	—	–	110	Ellen Norweger.
9	–	—	–	11	Ellen Leipziger.

In Holland.

Die Elle, der man ſich in Amſterdam zu Ausmeſſung der Tücher bedienet, hält $\frac{4}{7}$ von einem Pariſer Stabe, alſo 2994 Linien. 7 dieſer Amſterdammer Ellen machen alſo 4 Stab.

In Spanien.

In Arragonien miſſet man nach **Varren**, deren 81, 100 Brab. Ellen geben.

In Sevilien nach **Verges**, 100 derſelben geben $113\frac{4}{5}$ Brab. Ellen.

In Caſtilien und Valenza nach Barres.

In Portugal

Hat man *Cavidos*, welche ohngefehr mit einer Brabander Elle überein kommen, und *Barros*, deren 61, 100 Brab. Ellen machen.

In Italien.

In Florenz gehen 8 Palmes auf 1 Canne, und 2 Palmes auf eine Braze.

In Piemont mißt man nach Ras.

In Venedig, Lucca, Bologna, Mayland, nach *Braſſe* oder *Brazza*.

In Genua, nach Palma, deren von wollenem Zeuge 10, von ſeidenen aber 9 auf eine *Canne* gehen, $2\frac{1}{2}$ *Palmes* aber 1 *Braze* machen.

In

In Rom, Neapolis, Minorca, Palermo gehen 8 *Palmen* auf 1 *Canne*, und $3\frac{1}{2}$ *Palmen* auf eine *Braze*.

Eine Canne macht 5 Schuh 2 Zoll englisch.

In Ancona giebt eine Brazza $2\frac{4}{5}$ Genueser Palmi.

In Dännemark

hält die Elle oder *Alen* eben zwey Rheinländische Schuh.

In Rußland.

Nach Arsienen oder Arschinen, deren 100, $110\frac{1}{2}$ Nürnberger Ellen geben.

In Constantinopel nach Pick, der zu 2930 Linien angegeben wird, also der Holländischen Elle nahe komt.

In Indien

Nach Gueze oder die Königliche Elle;
und Gueze-Moukesser oder die verkürzte Elle.

Das Verhältniß der übrigen deutschen Ellen ergiebet folgende Berechnung, und die beygefügte erste Tabelle.

4	Hamburger Ellen	geben 3	Wiener.
60	— — —	63	Strasburger.
32	— — —	77	Genueser Palmen.
38	— — —	35	Venet. Brazen.
25	— — —	7	Neapol. Cannen.
48	— — —	35	Botzner in Tyrol.
256	— — —	259	Leipziger.
	oder, wie man es sonst berechnet		
74	— — —	75	Leipziger.
8	— — —	7	Nürnberger.
24	— — —	25	Baseler.
72	— — —	35	Stäbe Paris.

25 Ba-

25	Baseler Ellen thun	–	20	Brabanb.
35	Botzner Ellen thun	–	40	Braband.
977	Dresdner Ellen geben	–	978	Leipziger, eigentlich solten beyde aber überein kommen.
1	Nürnberger Elle thut	–	1 1/7	Hamburg.
7	–	–	8	Hamburg.
100	Bamberger Ellen thun in Nürnberg		102 1/2	
–	Baseler	–	83 1/3	
–	Beyersche	–	126	
–	Berliner	–	100	
–	Breslauer	–	87 1/2	
–	Coburger	–	88 8/9	
–	Cöln, lange Elle	–	93 1/3	
–	– kurze Elle	–	86 1/2	
–	Danziger, lange seiden Elle	–	125	
–	– kurze wollen Elle	–	92 1/3	
–	– Leinewands Elle	–	90	
–	Dünkelsspiel	–	93 1/3	
–	Erfurter, lange Elle	–	83 1/3	
–	– kurze Elle	–	61 1/4	
–	Frankfurter	–	83 1/3	
–	St. Gallen, wollen Elle	–	95	
–	– Leinwands Elle nach dem Maaßstabe	–	109 1/4	
–	– nach dem Usu	–	112 1/4	
–	Lübecker	–	85 3/4	
–	Münster	–	123	
–	Prager	–	88 8/9	
–	Regenspurger	–	123	
–	Ulm	–	86 2/3	
–	Wien	–	117 2/3	

IV. a) Flächen-Maaß.

Zu Messung der Flächen und des Feldes bedienen wir uns unsers Fuß- und Ellenmaasses.

Eine Länge von 16 Kalenbergische Schuh oder 8 Ellen, nennen wir im Hannoverschen eine Ruthe.

Ein Feld von 16 Schuh lang und 16 Schuh breit, wird eine Quadratruthe genant.

120 □ Ruthen machen einen Morgen aus.

Ein Kalenbergischer Morgen hält derowegen:

30720 □ Schuh Kalenbergischen Maasses;
29515 □ Schuh Londner Maasses;
28672 □ Schuh Rheinländisch;
27658 □ Schuh Pariser Maasses.

Ein Morgen wird bey uns in halbe und Viertelmorgen eigetheilet: So sagt man z. E. ein Feld halte 12¾ Morgen und 12 □ Ruthen, das ist so viel, als es hält 1542 □ Ruthen. An einigen Orten nennet man einen halben Morgen Landes ein Vorling, und ¾ Morgen ein Drohn.

Auf eine Hufe Land werden bald 12, bald 18, ja gar 24 bis 36 Morgen Landes gerechnet. Man schätzet auch wol das Land nach dem Einfall des darin zu säenden Korns, und so machen zwey Braunschweigische Himten Einsaat einen Morgen Kalenbergisch; im Hoyaischen aber 3 Scheffel.

Wegen der Gemächlichkeit im Ausrechnen, pflegen wir eine Ruthe von 16 Schuh in 10 Schuh, und jeden dieser zehn Theile wiederum in 10 Zolle zu theilen; So nennen wir es Decimal-Schuh und Zolle.

Eine

Eine Ruthe hält 100 dergleichen Decimal-Schuh, und ein Morgen 12000.

Die Morgen sind bey uns in Feldern, Wiesen, und Holzungen überein. Wir haben keine unterschiedene Waldmorgen, wie in einigen Gegenden.

b) Land- und Morgen-Berechnung in andern deutschen Provinzen.

Ein Rheinländischer Morgen wird gerechnet zu
120 □ Ruthen, jede von 12 Schuh,
macht = 17280 □ Schuh Rheinländisch,
oder = 18514 □ Schuh Kalenbergisch.

Zwey Rheinländische Jucharte machen einen Morgen.

Die Wiesen werden nach Thauen berechnet, deren eine 1½ Jucharte ausmacht. Vier Thauen geben also drey dasige Morgen.

Ein Waldmorgen wird gerechnet zu 160 □ Ruthen, jede von 12 Schuh,
macht 23040 □ Schuh Rheinländisch,
oder 24685 □ Schuh Kalenbergisch.
3 Waldmorgen geben also 4 Feldmorgen.

In Weinbergen rechnet man 160 Ruthen auf einen Morgen, jede von 10 Schuh.

Im Würtembergischen schätzet man die Wiesen nach Wannen; 3 bis höchstens 4 Wannen werden auf 1 Morgen gerechnet; Eine Wanne Heu wiegt 11 Centner, also muß eine Morge 33 bis 44 Centner Heu tragen.

Ein

Ein Morgen in Franken ist 16 Ruthen lang und breit; Eine Ruthe zu 12 Schuh Rheinländisch, hält also 23664 Schuh Rheinisch.

Ein Hamburger Morgen ist 120 Ruthen lang und 5 Ruthen breit, mithin von 600 □ Ruthen oder 15360 Hamburger □ Schuh, und beynahe ein halber Kalenbergischer Morgen.

Bey Magdeburg rechnet man den Acker oder einen Morgen zu 120 Ruthen Magd. 30 Acker oder Morgen machen eine Hufe.

In der Mark Brandenburg machen 300 Ruthen, jede zu 15 Schuh, einen Morgen, und 30 dieser Morgen 1 Hufe.

In Sachsen rechnet man auch nach Acker, jeden zu 300 □ Ruthen, und eine Ruthe zu 15 Schuh 2 Zoll Dresdner Maaß. Mithin hält ein Acker 17 R. 4 Sch. 10 Zoll in der Länge, und so viel in der Breite. Es fallen also in einen sächsischen Acker 2 Dresdner Scheffel.

Im Weimarschen hält ein Acker 140 □ Ruthen, jeden von 16 Schuh.

Zu Erfurt hält ein Morgen 168 □ Ruthen, jede zu 14 dasige □ Schuh.

Zu Nüruberg hält ein Morgen 200 □ Ruthen, jede von 16 Schuh: Bey Wiesen und Weiden sagt man statt Morgen, ein Tagewerk.

In Mecklenburg rechnet man nach Scheffel Aussaat, zu jeden Scheffel gehen 70 □ Ruthen dasige Maasse, und 300 Scheffel machen 1 Hufe.

In Holstein geben 100 □ Ruthen einen Scheffel Aussaat.

Ein dasiger Morgen in der Marsch ist was unbestimtes, pfleget aber auf 450 □ Ruthen gerechnet zu werden.

In Ostfriesland machen 400 □ Ruthen Rheinländisch ein Diemt oder Morgen.

In Durlach hält ein Morgen Acker oder Juchart 116 □ Ruthen, jede von 16 Schuh.

Ein Würtembergischer Morgen wird gerechnet zu 150 □ Ruthen, jede zu 16 Schuh, machet 38400 □ Schuh Würtembergisch, oder 16 Schuh zu 15 Schuh Rheinländisch: 33750 □ Schuh Rheinländisch.

Im Begriff des gesamten Feldbaues S. 88, wird ein dasiger Morgen angegeben zu 400 □ Ruthen, jede von 12 □ Schuh Rheinländisch; 30 Morgen geben eine Hufe.

In Wien rechnet man nach Jochen oder Tagewerken, und verstehet darunter so viel Land, als ein Pflug im Tage bearbeiten kan, zu 40 Klafter, jedes von 6 Schuh lang und breit, welche beynahe 2 Kalenbergische Morgen ausmachen.

In Böhmen rechnet man nach Strich: in jeden fallen 88 grosse Leipziger Kannen, mithin wird ein Strich ohngefehr $1\frac{1}{2}$ Kalenbergische Morgen gleich zu schätzen seyn.

Im Osnabrückischen rechnet man nach Scheffel Einsaat, jeden zu 54 bis 60 Ruthen.

c) Land- und Morgen-Berechnung in den angränzenden Provinzen von Deutschland.

In Lothringen hält ein Morgen 100 □ Ruthen, jede von 20 Schuh lang und breit, mithin von 40000 □ Schuh Lothringer, oder von 19000 □ Schuh Pariser Maasse. Man pfleget einen Lothringer Morgen zweyen Pariser Arpens gleich zu schätzen.

Zu Mömpelgart rechnet man auf eine Juchart 300 □ Ruthen, jede von 16 Schuh.

Zu Collmar machen 180 □ Ruthen von 15 Schuh ein Juch oder Manwerk, 1½ Juch sind ein Juchart oder Thauen, wornach man Wiesen und Weyden ausmisset.

Ein Genfer Morgen hält 40 Toisen in der Länge, und 34 Toisen in der Breite, jede zu 36 □ Schuh, machet 48960 □ Schuh.

In Bern machen 288 □ Ruthen, jede zu 10 □ Schuh, eine Berner Juchart.

Man berechnet sie auch zu 5000 □ Schritt, oder zu 400 Klafter, jeden von 9 Schuh.

Bey Ackern und Wiesen wird jeder □ Schritt zu 6¼ □ Schuh gerechnet; folglich beträget eine Juchart 31250 Berner Schuh.

Bey Waldungen wird jeder □ Schritt zu 9 □ Schuh berechnet; demnach enthält eine Wald-Juchart 45000 Schuh.

In den Berner Abhandlungen wird aber zugleich angezeiget, daß die Maasse fast von Dorfe zu Dorfe verschieden sey.

In der Landschaft Waat in der Schweitz hält ein *Posse* oder Morgen Land 500 Ruthen, jede von 81 □ Schuh Berner Maaß, also 40500 Schuh.

Ein dasiger Morgen Wiesenland wird *Arpent* genant, und bestehet aus 31250 Berner Schuhen; hält also etwas mehr als $\frac{3}{4}$ von einem Morgen Akkerland.

In der Agronomie wird eine Schweitzer-Ruthe oder Perche angegeben zu 15 Schuh, 7 Zoll, 1 Linie, 3 Puukten.

La *Fauxe*, ein Feldmaaß hält 16 dergleichen Ruthen lang und breit, oder 62239 Schuh, 23 Zoll, 39 Linien. Ein Morgen oder la *Posse* ist die Hälfte davon.

In Dännemark solte der Fuß nach einiger Angabe etwas grösser seyn als ein Rheinländischer, nemlich wie 1402 zu 1391; in den neuesten Lettres sur le Danemarc, T. II, p. 325, heisset es aber, daß er demselben genau gleich wäre.

Er wird auch dorten in 12 Zoll, und jeder in 12 Linien oder *Straa* getheilet.

Zwey Fuß geben eine Elle, 3 Ellen eine *Favn*, Klafter oder Ruthe, womit gemessen wird.

Zu Messung des Feldes hat man kein gewisses Maaß, sondern schläget solches nach so viel Tonnen hart Korn Einfall an.

In Schweden hält eine Tonne Land 14000 Schwedische □ Ellen.

Eine *Pole* ist ein Maaß von ohngefehr 8 Schwedischen Ellen nach dem Kalm, also so viel wie eine hiesige Ruthe.

In England misset man nach *Step* oder Schritt, deren einer zu 5 Schuh oder 60 Zoll gerechnet wird.

Nach □Ruthen *Yards*, deren eine 9 □Schuh hält.

Nach *Fathom*, Faden oder Klafter, deren einer 6 Schuh oder 72 Zoll hält.

Nach *Rod* oder Ruthe, jede zu $16\frac{1}{2}$ Schuh und 198 Zoll.

Ein □Rod hält nach dem Museo rustico $544\frac{1}{2}$ □Schuh, sonst wird es nur zu der Hälfte, nemlich zu $272\frac{1}{4}$ □Fuß angegeben.

40 Rods machen ein *Rood*, halten also nach letzterer Angabe 10890 □Fuß Engl.

4 Roods, oder 4840 Englische Ruthen, oder 43560 dasige □Fuß, machen einen Englischen Morgen oder *Acre*; das ist so viel als $40847\frac{1}{2}$ Französische □Schuh, oder 45173 Kalenbergische.

Man beschreibet auch einen Englischen Morgen 40 Rods oder Ruthen lang und 4 Rods breit, also von 160 □Rods, welches auf eins heraus komt, und wieder 43560 Schuh giebt.

In Cornwall hält ein Acre oder Morgen Landes 160 Rods, jeden zu 18 Schuh lang und breit, machet 324 □Schuh für jeden Rod, und 51840 Schuh auf einen Acre; also 8282 Schuh mehr, wie das gemeine Maaß.

Kalm giebet einen Englischen Acre an, zu 720 Pariser Schuh lang und 72 Schuh breit, welches 51840 Pariser Schuh geben würde; Die Schuhzahl komt zwar mit dem eben beschriebenen Maaß aus Cornwall, aber nicht mit der Englischen Berechnung überein.

In Irland hat man eben die Eintheilung der Äcker nach Rods oder Ruthen; der Unterscheid bestehet

aber darin, daß eine Irländische Ruthe 7 Yards oder 21 Fuß hält, also um $4\frac{1}{2}$ Fuß länger ist; 196 Englische Morgen geben also nur 121 Irländische.

In Frankreich misset man nach *Perches* oder Ruthen.

Die Länge einer Perche ist aber an jedem Orte unterschieden, und oft hat man an dem nemlichen Orte nicht einmal einerley Maasse.

Das kürzeste Maaß von einer Perche ist zu 18; und das längste zu 28 Schuh.

Wenn also bey Angebung der Französischen Maassen die Fußzahl der angenommenen Ruthen nicht bemerket ist, so hat man keinen gewissen Grund.

Ein laufendes Klafter, *la Toise courante*, wird in 6 Schuh getheilet.

La Toise quarrée, oder das Quadrat-Klafter, hält 36 □ Schuh.

Man pfleget *la Toise* durch Ruthe zu übersetzen; nach dem Begriffe, den wir uns bey einer Ruthe machen, sind 6 Schuh dazu zu wenig, und wir haben keine Benennung für Perche.

L'Arpent, *l'Acre*, *l'Anée*, *Saumée*, *Sesterce*, *Couple de boeuf*, oder *le Journal*, hält jedesmal 100 Perches.

Le Gentilhomme cultivateur bestimmet die Perche in der Isle de France zu 18 Pieds; eine □ Perche hält also 324 Schuh, und ein Arpent 32400 Schuh Pariser Maasse, machet 34560 Englische, 33600 Rheinländische, 36000 Kalenbergische; und so machen 5 Französische Arpens ohngefehr 6 Kalenbergische Morgen.

V. Mei-

V. Meilen-Berechnung.

Nach den neuesten und genauesten Berechnungen hält eine Deutsche Meile, deren funfzehn auf einen Grad gehen:

an Pariser Schuhen 22784,
an Englischen Schuhen 24303,
an Rheinländischen 23629,
an Kalenbergischen 25315$\frac{5}{7}$.

Man schätzte sonst die kleinste Deutsche Meile auf — 20000,
die mittlere auf — 22000,
und die größte auf 25000 Rheinländische Schuh.

In Deutschland haben wir an den wenigsten Orten abgemessene Meilen; und in Niedersachsen und Westphalen werden sie insbesondere nur nach Gutdünken, und nachdem die Oeter eben entfernet sind, angenommen, daher manche Meile mehr als zweymal so lang ist, wie die übrigen.

In Sachsen sind die Meilen ordentlich abgemessen; jede hält 16000 Dresdener Ellen, oder 29333$\frac{1}{3}$ Fuß Rheinländisch, das ist ohngefehr 31428 Schuh Kalenbergische Maaß.

An vielen Orten rechnet man nach Stunden, nemlich einen Weg, den man bequem in einer Stunde fahren kan. Zwey Stunden gehören auf eine Meile.

Nach der gemeinen Angabe halten	Deutsche Meilen,	Pariser Schuh,	Londner Schuh,	Rheinländische Schuh,	Kalenbergische Schuh,	Groning. Schritte, nach Wolf,
Eine Dänische Meile —	1	—	—	24000	—	6000
Eine Englische Meile —	5/6	4885	5280	5127	5493	1250
eine See-Meile -	—	—	—	4135	—	—
Eine Französische Lieue						
grosse —	3/4	17118	18188	17852	18798	—
mittlere —	3/4	14700	15619	15244	16333	2400
kleinere —	1/2	12000	12750	12444	13333	—
In Irland u. Schottland	1/4	—	5174	6000	6425	1500
In Flandern —	—	—	—	20000	—	—
In Holland — —	—	—	—	18630	—	—
Eine Italiänische Meile -	1/4	—	—	5907	—	1000
Eine Meile in Litthauen -	1 1/6	—	—	28500	—	—
Eine Polnische Meile —	5/6	—	—	19850	—	3000
In Persien eine Farsany -	3/4	—	—	18750	—	—
Eine Rußische Werst —	1/7	3255	3469	3375	3616	750
Eine Sächsische Meile - zu 16000 Ell. oder 32000 Dresdener Schuh.	1 1/5	27889	29748	28921	30987	—
Eine Schwedische Meile -	2	45551	42513	47258	50612	5000
Eine Meile in d. Schweitz	1	—	—	26666	—	—
Eine Spanische Meile -	5/6	—	—	19691	—	3428
Eine deutsche Meile —	1	22784	24303	23629	25315	—
Eine klein. deutsche Meile	—	—	—	20000	—	4000
Eine Ungarische Meile -	1 1/4	—	—	30000	—	6000
Ein. Burgundische Meile	5/6	—	—	18000	—	—

In **England** hält eine Meile oder *Mile*, 8 Furlongs, 1 Furlong hat 40 Rods, 1 Rod $5\frac{1}{2}$ Yards oder $16\frac{1}{2}$ Schuh; also 5280 Englische Schuh.

Eine Englische Seemeile ist etwas kleiner; auf einen Grad rechnet man $69\frac{1}{2}$ Land- uud 60 See-Miles.

In Frankreich hat man dreyerley Meilen:

la grande Lieuë wird zu 2853,
la moyenne — — 2450 und
la petite Lieuë — — 2000 Toises gerechnet.

In Italien wird eine Meile zu 951 Toises angegeben; da sie aber ohngefehr eine Viertel Deutsche Meile ausmachet, muß sie etwas mehr halten.

Andere geben das Verhältniß der Meilen so an:

Eine Dänische Meile ist um ein weniges grösser als eine Deutsche.

5 Englische Meilen machen — 1 Deutsche.

Andere berechnen:

16	Englische	—	—	5	—
10	Schottische	—	—	3	—
19	Holländische	—	—	15	—
4	Italiänische	—	—	1	—
16	Rußische Werften	—	—	3	—
2	Schwedische Meilen beynahe			3	—
7	Spanische	—	—	6	—
4	Ungarsche	—	—	5	—
10	Französische von der Mittlern Sorte			7	—

VI. Pfund-Gewichte.

Um den Inhalt körperlicher Dinge zu wissen, bedienen wir uns vornemlich der Gewichte, und einer Waage.

Das allgemeine, überhaupt angenommene Gewicht, wornach vornemlich in Deutschland alle übrigen geschätzet werden, ist ein Cölnisches Markgewicht. Man hat nemlich in Cöln ein beständiges wohl verwahrtes Gewicht, wornach alle übrige Probepfunde abgezogen und geeichet werden. Eine solche Mark theilet man ein in 8 Unzen, eine Unze in 2 Loth, ein Loth in 4 Quentin, ein Quentin in 4 Pfennige, einen Pfennig in 19 Aß oder 17 Eschen. Zwey Mark aber machen ein Pfund. Diese Eintheilung ist in ganz Deutschland gebräuchlich, wie Tab. 2. mit mehrerm zeiget.

Wenn man nun gegen ein Cölnisches ein ander Pfund vergleichet, so saget man, das eine sey so viel Pfennige oder Aß schwerer oder leichter, als das andere. Bringet der Unterscheid auf 100 Pfund ein merkliches, so heisset es, das eine Gewicht sey um so viel pro Cent schwerer oder leichter.

Die Kalenbergische Gewichte sind nebst den übrigen Maassen zwar durch eine besondere Verordnung vom 22ten Dec. 1713 bestimmet, und mit denen im Fürstenthum Celle 1692 eingeführten Maassen verglichen worden, ohne daß aber ihr Verhältniß gegen ein Cölnisches oder anderes Gewicht untersuchet und

vestge-

Tabelle 2. zu S. 560

a) *Die Eintheilung eines Pfund-Gewichtes.*

halten *Cölnische Eschen*	*Holländ. Ass.*								
17	19	*Pfennige.*							
68	76	4	*Quentin.*						
271	304	16	4	*Loth.*					
544	608	32	8	2	*Untzen.*				
4352	4864	256	64	16	8	*Mark.*			
8704	9728	512	128	32	16	2	*Pfunde.*		
957440	1070080	56320	14080	3520	1760	220	110	*Centner.*	

b) *Die Eintheilung des Apotheker-Gewichtes.*

halten *Ass.*						
$1\frac{3}{10}$	*Gran.*					
$26\frac{1}{3}$	20	*Scrupel.*				
79	60	3	*Drachma* od. Quentin.			
633	480	24	8	*Untze.*		
$7595\frac{1}{4}$	5760	288	96	12	*Pfund.*	

a) Die Einbeziehung

b) Die Einbeziehung

vestgesetzet wäre; dahero, als derjenige, dem die Abziehung und Eichung der neuen Gewichte in einer Eichstadt aufgetragen worden, befraget wurde: was er nun für einen Grund habe, und ob er wisse, daß sein Probepfund richtig sey? nichts anders zur Antwort geben konte, als, ein Pfund sey ein Pfund, weiter wisse er keinen Grund.

Nach genauer, bey der Münze angestellter Untersuchung, hält ein Hannoversches Pfund 10127 Aß; mithin 399 Aß mehr als ein Cölnisches Pfund oder zwey Mark, welches auf 1 Pfund, 1 Loth und $1\frac{1}{4}$ Quentin, und auf 100 Pfund, 4 Pfund 3 Loth 1 Quentin Unterscheid machet; also etwas mehr als 4 pro Cent. Silber, Seide und Kameelhaare werden bey uns nach dem Cölnischen Gewichte in den Kramläden ausgewogen.

Man hat bey den Gewichten noch andere Eintheilungen.

1) Eine Mark wird in 65536 Richtpfennige getheilet. Ein Loth hält also 4096, und ein Quentin 1024, ein Pfennig aber 246 dieser Richtpfennige; mithin gehen auf 1 Aß nicht völlig 13, auf ein Eschen aber $15\frac{1}{17}$ Richtpfennige. Ein Holländisches Pfund hat deren 136448. Die Eintheilung in 65636 Richtpfennige ist erwächlet worden, weil man dadurch alle Theile der Mark wieder auf die Hälfte theilen kan, und allemal ganze Zahlen behält.

Eine zweyte Art heisset das Pfennig-Gewicht. Nach solchem wird die Mark in 16 Loth, ein Loth in 4 Quentin, ein Quentin in 4 Pfennige, und ein Pfennig in 2 Heller getheilet; mithin hält die Mark 512 Heller.

Eine

Eine dritte Art ist das Grängewicht. Nach solchem wird das Loth nur schlechthin in 18 Grän, mithin die Mark in 288 Grän getheilet.

Man hat noch 4) eine andere Eintheilung in Grän: das Pfund wird auch in Quentin und Pfennigen, der Pfennig aber in 15 Grän; mithin das Pfund in 7680 Grän getheilet. Nach dieser Eintheilung hat Herr von Clausberg die Pfunde verglichen.

Hiezu kommt noch 5) das Troygewicht, dessen man sich in Braband, Flandern nnd Holland bedienet, und wornach auch wol bey uns Münzen verglichen werden. Eine solche Troysche Mark hält 5120 Cölnische Aß; mithin $56\frac{1}{2}$ Aß mehr als ein halbes Hannoversches Pfund. 19 Troysche Mark machen also 20 Cölnische. Dieses Gewicht komt eigentlich aus Frankreich, und führet von der Stadt Troyes den Namen; es müßte also das gemeine Französische Handelsgewicht damit übereinstimmen. Man theilet die Mark in 8 Oncen, die Once in 20 Engel, den Engel in 32 Asen.

Bey Vergleichung der Münzen nimt man 6) die Cölnische Mark zum Grunde.

Es ist aber eine andere Berechnung für das Gold, und eine andere für das Silbergeld angenommen worden. Bey jenem theilet man die Mark in 24 Karat, einen Karat in 4 Gran, und einen Gran in 3 Grän; mithin die Mark in 288 Grän ein. Bey dem Silber behält man die Eintheilung der Mark in 16 Loth, theilet aber jedes Loth in 6 Gran, und einen Gran in 3 Grän; mithin ein Loth in 16, und die Mark in 256 Grän.

Es ist noch 7) das Apothekergewicht übrig. Es heisset sonst, daß solches in ganz Deutschland

gleich

gleich sey; und man rechnet auf 1 Pfund Apothekergewicht 7452 Aß, so daß 1 Pfund Apothekergewicht 24¼ Loth Cölnisch, 36 Cölnische Pfund aber 47 Pfund Apothekergewicht halten.

Im Hannoverschen aber ist das Apothekergewicht mit dem gemeinen Kramgewichte einerley; ausser daß ein Apothekerpfund nur 24 Loth, also eigentlich nur ¾ Pfund von dem Kramgewichte hält; mithin würde es 7595¼ Aß halten. Diesen Unterscheid, und daß unser Apothekergewicht so viel mehr hält, ist sehr nöthig zu bemerken, sonderlich bey heftigen Medicinen, (medicamentis heroicis) wo einige Gran mehr oder weniger schon einen merklichen Unterscheid in der Wirkung veranlassen. Wir haben Ursache, die von andern vorgeschriebene Dosen genau zu prüfen, ehe wir ein Recept ohne Zuziehung des Arztes gebrauchen.

Wenn gleich zum Apothekergewicht das gemeine Gewicht bey uns genommen wird, so hat man doch eine andere Eintheilung dabey, nach Unzen, Drachma und Scrupel, wie die 2te Tabelle zeiget.

Ein Gran soll eigentlich so viel wie ein Gerstenkorn wiegen, ist aber noch etwas schwerer, und ist von einem Aß um $\frac{1}{20}$ Theile, also ohngefehr um $\frac{1}{3}$ unterschieden und grösser.

Endlich haben wir 8) auch noch ein besonderes Juwelengewicht, womit Edelgesteine und Perlen gewogen werden: Man nennet solches einen **Karat**.

Ein Karat wird in 80 Grän, und jeder Grän wieder in halbe, Viertel- und Achtheltheile getheilet.

Ein Karat wieget ohngefehr 58 Richtpfenniges-theile, mithin gehen beynahe 71 Karat auf ein Loth Cölnisch, und ohngefehr 73½ auf ein Hannoversches Loth.

Die

Die 3te Tabelle zeiget, wie diesem allem nach das Verhältniß des Kalenbergischen Pfundes gegen das Cölnische sey.

In Engeland hat man ein doppeltes Gewicht. Mit dem gemeinen Kramergewichte, *a Pound Averdupois* genant, werden alle Kaufmannswaaren, Metalle, Fleisch, Wolle, und dergleichen gewogen.

Des zweyten Gewichtes bedienet man sich zum Gold- und Silberwägen, zu Juwelen, Brod, Getreyde, zu flüßigen Dingen, in der Apotheke und zu physikalischen Versuchen. Es heisset das Troygewichte, *a Pound Troy.*

Die Eintheilung von beyden zeiget die vierte Tabelle.

Kruse giebet die Eintheilung eines Pfundes vom Averdupois-Gewichte etwas verändert an, und hat noch ein besonders Königs-Gewichte zu $1\frac{1}{2}$ Pfund Averdupois.

Das Verhältniß von beyden ist folgendes: Das Kramergewicht hält 7000 Penny weight oder Grän vom Troygewicht, also verhält sich jenes zu diesem, wie 7000 = 5760, das ist, wie 175 zu 144, oder beynahe wie 17 zu 14; 17 Pfund Troy-Gewicht sind also 14 Pfund Averdupois-Gewicht: Eine Unze vom Troy-Gewicht ist fast um den zwölften Theil schwerer; ein Pfund von diesem wird aber sonst $\frac{1}{12}$ ohngefehr leichter als das Averdupois-Gewicht angenommen; nach obiger Berechnung ist der Unterscheid noch grösser.

Die Unze vom Englischen Troy-Gewichte verhält sich zu einer Pariser Unze wie 480 zu $472\frac{1}{2}$, und hält also $585\frac{1}{7}$ Pariser Grän. Mithin verhält sich ein

Pariser

Tabelle 3. zu S. 564

Berechnung
des Verhältnisses von einem Hannöverschen Pfunde gegen das Cölnische Gewicht.

Wenn eine Cölnische Mark getheilet wird	*In* 65536 *Richt-Pfennige,*	*In* 4864 *Holländische Aß*	*In* 4352 *Cölnische Eschen,*	*In* 3840 *Leipziger Grän,*	*In* 512 *Pfenn. Gewicht,*	*In* 288 *Gran,*
So hält von solchen Theilen						
1 *Pfnnd* -	136448	10127	$9077\frac{6}{19}$	7995	1066	$599\frac{10}{16}$
1 *Apotheker Pf.*	102336	$7595\frac{1}{4}$	$6807\frac{75}{76}$	$5996\frac{1}{4}$	$777\frac{1}{2}$	$328\frac{29}{32}$
Die Mark -	68224	$5063\frac{1}{2}$	$4538\frac{25}{38}$	$3997\frac{1}{2}$	533	$299\frac{13}{16}$
Die Untze -	8528	$632\frac{15}{16}$	$567\frac{101}{304}$	$499\frac{7}{8}$	$69\frac{1}{8}$	$37\frac{109}{128}$
Das Loth -	4264	$316\frac{15}{32}$	$283\frac{405}{603}$	$249\frac{15}{16}$	$34\frac{9}{16}$	$18\frac{237}{256}$
Das Quentin -	1066	$79\frac{15}{128}$	$70\frac{2229}{2432}$	$62\frac{31}{84}$	$8\frac{25}{32}$	$4\frac{749}{1024}$
Ein Scrupel -	$355\frac{1}{3}$	$26\frac{143}{384}$	$23\frac{4661}{7296}$	$20\frac{193}{254}$	$2\frac{89}{96}$	$1\frac{1773}{3072}$
Ein Pfennig -	$288\frac{1}{2}$	$19\frac{1376}{9728}$	$17\frac{7093}{9728}$	$14\frac{115}{168}$		
Ein Apoth. Gran	$12\frac{23}{36}$	$1\frac{4751}{7680}$	$1\frac{26549}{145920}$	$1\frac{193}{5180}$		

Anmerk. Nach Krusen hält ein Hannoversches ℔. 2 Aß mehr, nemlich 10129: Eine, mit einem aus Cöln verschriebenen neuen Probe-Gewichte zu wiederhohlende Untersuchung wird die Gewisheit zeigen.

Tabelle 4. zu Seite 564

Eintheilung des Englischen Gewichtes.

1) *das Averdupois-Gewicht.*

Grains.					
20	*Scrupel.*				
60	3	*Drames* = Drachmes.			
480	24	8	*Ounces* = Untzen.		
7680	384	128	16	*Pound* = Pfund.	
86160	43008	14336	1792	112	*Hundret* = Centner.
17203200	860160	286720	35840	2240	20 | *Tun.*

2) *Das Troy-Gewicht.*

Droits.				
24	*Mites.*			
480	20	*a Penny weight*, od. Grän.		
11520	480	24	*a Grain*, od. Gran.	
230400	960	480	20	*Ounces* = Untzen.
2764800	11520	576	240	12 | *a Pound.*

Anmerk. 1) Ein *Droit* soll noch weiter in 24 *Periots* und diese in 24 *Blancs* getheilet werden.

2) Kruse theilet eine Untze vom *Averdupois*-Gewichte in 16 *Drames*, welches vermuthlich ein Fehler ist.

Tabelle 3.

Berechnung

des Verhältnisses von einem Hundert
Pfunde gegen das Christliche Gewicht

Tabelle.

| | | |

Tabelle 5. zu S. 565

Eintheilung des Französchen Gewichtes.

a) *Das Handels-Gewicht, oder Poids de marc.*

Primes, Carobes, oder Grän.	*Grains,* oder Gran.	*Deniers, Carras,* oder Scrupel.	*Gros,* oder Quentin.	*Onces.*	*Marc.*	*La Livre,* oder Pfund.	*Le Cent, ou Quintal.*
24							
576	24						
1728	72	3					
13824	576	24	8				
110592	4608	192	64	8			
221184	9216	384	128	16	2		
22118400	921600	38400	12800	1600	200	100	

b) *Das Troy- oder Gold- und Silber-Gewicht.*

Grains.	*Felins.*	*Mailles.*	*Deniers.*	*Eſtelins.*	*Gros, ou Drachmes.*	*Onces.*	*Marc.*
$7\frac{1}{5}$							
$14\frac{2}{5}$	2						
24	$3\frac{1}{3}$	$1\frac{2}{3}$					
$28\frac{4}{5}$	4	2	$1\frac{1}{5}$				
73	10	5	3	$2\frac{1}{2}$			
576	80	40	24	20	8		
4608	640	320	192	160	64	8	

c) *Das Medicinal-Gewicht.*

Grains.	*Oboles.*	*Scrupules.*	*Drachmes.*	*Sextules.*	*Sciliques.*	*Duelles.*	*Onces.*	*Marc.*	*La Livre.*
12									
24	2								
72	6	3							
96	8	4	$1\frac{1}{3}$						
144	12	6	2	$1\frac{1}{2}$					
192	16	8	$2\frac{2}{3}$	2	$1\frac{1}{3}$				
576	48	24	8	6	4	3			
3456	288	144	48	36	24	18	6		
6912	576	288	96	72	48	36	12	2	

Anmerk. Das Poids de marc und Troy-Gewicht komt dem Gewichte nach an Gran überein, nur daß es anders eingetheilet wird.

Pariſer Pfund gegen das Engliſche Troy-Pfund, wie 7560 zu 5760; gegen das Averdupois-Gewichte aber, wie 7560 zu 7000.

Nach dieſem Verhältniß gegen das Pariſer Gewicht, und nach der von Berg angeſtellten genauen Unterſuchung, hält ein Engliſches Pfund an Cölniſchen

Aß von dem Averdupois-Gewicht	9438	
ſonſt wird es angegeben, wie	—	9444 zu 9728
und ein Troy-Gewicht	— —	7766

100 Pfund Averdupois-Gewicht geben alſo ohngefehr $93\frac{3}{16}$ Pfund Kalenbergiſch, und 100 Pfund Troy-Gewicht geben 76 Pfund 22 Loth.

Franzöſiſches Gewicht.

In Frankreich hat man ein dreyfaches Gewicht.

1) Das gemeine Kramer- oder Handelsgewicht, le Poids de marc.

2) Das Troy-Gewicht, deſſen man ſich zum Gold- und Silberwägen bedienet.

3) Das Medicinalgewicht.

Die weitern Eintheilungen eines jeden zeiget die 5te Tabelle.

Sie kommen alle darin überein, daß eine Unze in 576 Grains getheilet wird.

Das Troy-Gewicht komt im innerlichen Gehalte mit dem Poids de marc überein; Es ſolte alſo dieſes mit dem obbeſchriebenen Holländiſchen Troy-Gewichte, wovon die Mark 5120 Aß hält, übereinſtimmen. Nach des Kruſen Angabe wieget aber eine Franzöſiſche Marc nur 5101 Aß, alſo 19 Aß weniger.

Andere ſchätzen ein Franzöſiſches Pfund zu $10193\frac{3}{8}$ Aß. Der Unterſcheid bringet nur auf ein Pfund 38 bis $46\frac{1}{2}$ Aß, alſo nichts merkliches.

41 Französische Marc geben 43 Cölnische; bringet einen Unterscheid von $4\frac{7}{8}$ pro Cent. 83 Pfund Poids de marc wiegen in Hamburg 84, machet $1\frac{1}{5}$ pro Cent Unterscheid.

3 Pfund Poids de marc geben 4 Pfund Medicinalgewicht. 39 Pfund Französisches Medicinalgewicht geben also in Deutschland 40 Apothekerpfunde. Ein Französisches Medicinalpfund wird zu 7646 Cölnische Aß angegeben.

In den Leipziger Intelligenzblättern werden 8 Französische Pfunde gleich geschätzet an $8\frac{1}{4}$ Leipziger Pfunden; sie machen aber über $8\frac{1}{3}$ Pfund.

Spanisches Gewicht, zeiget die 6te Tabelle.

Portugisisches Gewicht.

1 Libra hat 2 Marcos, 16 Onças, 8 Outavas, 32 Libras geben eine Aroba, 4 Aroba 1 Quintal.

Holländisches Gewicht.

In Holland hat man die nemliche Eintheilung des Gewichts wie bey uns.

Ein Pfund in Amsterdam hat 2 Mark, 16 Oncen, 32 Loot, 128 Dragmaas, ein Dragma wird noch weiter in $2\frac{1}{2}$ Engel getheilet.

Kruse bestimmet das Pfund zu 10279 Cölnische Aß. 256 Pfund des dasigen Handelsgewichtes geben also 257 Pfund Troy.

Das Ostindische Compagnie-Gewicht ist etwas schwerer, welcher Unterscheid auf 100 Pfund zu $1\frac{1}{2}$ Pfund angegeben wird.

In Antwerpen und Braband hat man das oben beschriebene Troy-Gewicht.

Das

Tabelle 6. zu S. 566

Eintheilung des Spaniſchen Gewichtes.

a) *Das Caſtilianiſche Handels-Gewicht.*

Granos.	*Escrupulos.*	*Adarmes.*	*Drachma.*	*Once.*	*Marco.*	*Libra.*	*Arroba.*	*Quintal.*	*Quintal macho.*
24									
36	1½								
72	3	2							
576	24	16	8						
4608	192	128	64	8					
9216	384	256	128	16	2				
230400	9600	6400	3200	400	50	25			
921600	38400	25600	12800	1600	200	100	4		
1382400	57600	38400	19200	2400	300	150	6	1½	

b) *Silber-Gewicht.*

Granos.	*Tomines.*	*Adarmes.*	*Ochave.*	*Once.*	*Marco.*
12					
36	3				
72	6	2			
576	48	16	8		
4604	384	128	64	8	

c) *Das Gold-Gewicht.*

Granos.	*Tomines.*	*Caſtellano.*	*Marco.*
12			
96	8		
4800	400	50	

d) *Das Medicinal-Gewicht.*

Granos.	*Caracteres.*	*Obolos.*	*Escrupulos.*	*Drachmas.*	*Once.*	*Marco de Caſtilla.*
4						
12	3					
36	6	2				
72	18	6	3			
576	144	48	24	8		
4608	1152	384	192	64	8	

Anmerk. 1) 20 ℔. Caſtilianiſchen Gewichtes halten 19 ℔. Hamburger.
2) In verſchieden Städten iſt das Gewicht bald ſchwerer, bald leichter. Die Eintheilung aber iſt die nemliche.
3) 10 *Caſtelano* vom Gold-Gewicht wiegen 958 *Aſs*; die Mark Silber-Gewicht ſtimmet damit überein, nur daß eine andere Eintheilung dabey angenommen iſt: 66 Caſtilianiſche Mark geben 65 Cölniſche.
4) Die Mark Apotheker-Gewichte kommet mit jener überein; 27 *Onces de Caſtilla* geben alſo 26 Unzen deutſchen Apotheker-Gewichtes.

Das gemeine Handelsgewicht, welches wie jenes in Unzen und Lothe getheilet wird, ist um $5\frac{1}{2}$ pro Cent leichter als das Troy-Gewicht.

In Dännemark wird das Pfund auch in Loth und Quentin, jedes Quentin aber in 4 Ort getheilet.

Der Fuß von dem dortigen Gewichte ist, daß ein Pfund den zwey und sechzigsten Theil eines kubischen Fusses Wasser hält, also etwas mehr wie eine dortige Pinte.

Zum Gold und Silberwägen bedienet man sich dort des Cölnischen Gewichts; Kruse meinet aber, daß das dortige Silbergewicht noch um ein $\frac{1}{2}$ pro Cent schwerer sey als das Cölnische.

16 Pfund des dortigen Handelsgewichts geben 17 Pfund von dem Gold- und Silbergewichte.

In Italien hat man gar mancherley Arten von Gewichten.

Z. E. In Mayland hält eine Marc 8 Oncie, 192 Denari, 4608 Grani. Man hat aber im Handel ein Pfund peso grosso zu 28 Oncie, und ein Pfund peso sottile zu 12 Oncie.

In Rom hat ein Pfund 12 Oncie, 96 Dramme, 288 Scrupoli, 576 Oboli, 1728 Silique, 6912 Grani.

In Turin eine Marca Goldgewicht hält 8 Oncie, 192 Denari, 4608 Grani, 110592 Granotini.

Im Handelsgewichte hat 1 Rubbo 25 Libre; 1 Libra $1\frac{1}{2}$ Marca 12 Oncie 7200 Denari 172800 Grani.

In Venedig hat 1 Pfund Peso sottile 12 Oncie 72 Saggi 1728 Carati. 158 Pfund peso sottile geben 100 Pfund peso grosso.

Das Gold- und Silbergewicht wird gerechnet nach Marca zu 8 Oncie, 32 Quarti, 1152 Carati, 4608 Grani.

In Neapolis hat ein Libra zu 12 Oncie, 96 Ottave.

1 Rottolo hat $2\frac{4}{5}$ Libre.
1 Cantaro grosso hat 100 Rottoli.
1 Cantaro piccolo hat 150 Libre.

In Minorca hat ein kurzes Pfund 12 Unzen; 3 derselben oder 36 Unzen geben ein langes; 104 kurze oder $34\frac{2}{3}$ lange Pfund machen 1 Cantaro oder so viel wie 91 Pfund 8 Unzen englischen averdupois Gewichtes.

Der vierte Theil eines Cantaro ist ein *Arroba*.

In der Schweitz hat man französische Pfunde zum gemeinen Gewichte, unter der Benennung der schwächern oder Markgewichte.

Ausserdem aber hat man noch die starke oder Eisen-Gewichte, welche 17 Pariser Unzen, mithin 10830 Aß halten.

In Schweden hat man ein dreyfaches Gewicht, als:

Das Victualien-Gewicht zu	–	8848 Aß.
Das Mark-Eisen-Gewicht zu	–	7821 –
Das Apotheker-Gewicht zu	–	7416 –

Uebrigens sind in grossen Handels-Städten gemeiniglich doppelte Gewichte im Gebrauch; nemlich eines, womit die Waaren im Grossen zugewogen werden; dieses nennet man Centner-Gewichte, und ein anderes, womit die Kaufleute die Waaren im Kleinen auswägen: dies heißt denn Pfund- oder Kra-

mer-

Tabelle 7. zu Seite 569

Vergleichung
der vornehmſten Europæiſchen Pfund-Gewichte.

In nachfolgenden Oertern und Ländern	hält ein Pfund		100 Pfund wiegen daſelbſt					
	an Aſs vom Cölniſchen Gewichte	*an Gran vom Leipziger Gewichte*	*vom Hamburger Gewichte*	*vom Augſpurger Gewichte*	*vom Amſterdammer Gewichte*	*vom Frankfurter Gewichte*	*vom Nürnberger Gewichte*	*vom Wiener Gewichte*
Aachen	9728	7710	104 1/6	105 1/8	106 1/4	108 2/3	109 3/8	121 1/2
Amberg	—	—	80	80 3/4	81 1/2	84	84	93 3/8
Amſterdam	10240	8125	98	99	100	102 2/3	103	114 2/5
Ancona	7277	—	141	142 1/4	143 5/8	147 1/3	148	164 2/5
Antwerpen	9728	7710	104 1/6	105 1/8	106 1/4	108 2/5	109 3/8	121 1/2
Archangel	8469	6705	119	120	121	124 5/6	125	137 2/3
Augſpurg *groſs Gewicht*	10206	8088	99	100	101	103 3/4	104	115 1/2
klein Gew.	9813	7776	102 2/3	103 2/3	104 2/3	107 2/3	107 3/4	119 2/3
Avignon	8195	—	122 8/9	123 8/9	124 8/9	129	129 1/8	142 1/4
Bamberg	10083	—	100	101	102	105	105	116 2/5
Barcelona	8757	—	115 1/10	116 1/10	117 1/10	120 3/4	121	133 1/6
Baſel	9737	—	103 1/2	104 1/2	105 3/4	108 1/3	108 2/3	120
Bautzen	8997	7130	112	113	114	116 8/9	117	129
Bergamo *ſchwer Gew.*	—	—	53	53 1/2	54	55 3/8	55 5/8	61 7/8
leicht Gew.	6747	—	149	150 1/2	152	156	156 1/2	173 4/5
Bergen	10741	—	93	94	95	97 3/4	97 3/4	108 1/2
Bern	9228	—	108	109	110	113	113 1/3	125
das Eiſen-Gewichte	10830	—	93	94	95	97 2/3	97 2/3	107 2/3
das ſchwächere oder Marc-Gewichte	10193							
Berlin	9713	7697	104 3/4	105 3/4	106 3/4	108	110	122 1/4
Biberach	—	—	102 7/8	103 7/8	104 3/4	107 3/4	108	118 9/10
Bologna	7518	5958	130	131 1/4	132 2/5	140 1/2	136 1/2	151 3/5
Botzen in Tyrol	10399	8250	95 1/4	96	97	100	100	111 1/10
Bourdeaux	10194	8085	98	99	100	103	103	114 4/5
Braunſchweig	9691	7680	104 3/4	105 3/4	106 3/4	109 1/2	110	122 1/4

)(

Bremen

In nachfolgenden Oertern und Ländern	hält ein Pfund an Aſs vom Cölniſchen Gewichte	hält ein Pfund an Gran vom Leipziger Gewichte	100 Pfund wiegen daſelbſt vom Hamburger Gewichte	vom Augſpurger Gewichte	vom Amſterdammer Gewichte	vom Frankfurter Gewichte	vom Nürnberger Gewichte	vom Wiener Gewichte
Bremen *Centner-Gew.*	10737		94	95	96	98¼	99	110
Kramer-Gew.	10125	8100	101	102	103	104½	106	117⅞
Breſslau	8413	5556	120	121⅛	122⅖	125¼	126	140
Brüſſel	9728	7710	104⅛	105⅛	106¼	108⅔	109⅜	121½
nach Berg *Verbeſſerung*	9697							
Budiſſin	8997	7130	112	113	114	116⅘	117	129
Cadix	9560	7560	105	106	107	110½	110¼	122½
Calais, *ſchwer Gewicht*	10600	—	95	96	97	99½	99⅔	110
leicht Gew.	8756	—	115	116	117	120¾	120⅞	132
Calenberg	10127	—	99⅝	100⅘	101⅑	104⅓	104½	116⅖
Candia	10946	—	112⅜	113⅖	114½	117⅗	118	131⅛
Caſchau *in Ober-Ungarn*	—	—	96	97	98	100⅖	100⅘	112⅕
Caſſel	6641							
Caſtilien	—	—	103⅞	104⅞	106	109	109	121 1/10
Catalonien	—	—	152⅜	153⅞	155⅜	158½	160	177¾
Chur	—	—	92⅜	93¼	94⅛	97	97	107⅘
Coburg	10572	8377	95¼	96	97	100	100 1/10	111 1/10
Cöln *am Rhein*, *ſchwer Gewicht*	9728	7710	102	103	104	108⅔	108¾	119
leicht Gew.	9690	7680	104¾	105¾	106¾	109½	110	122¼
Conſtantz	—	—	102⅞	103⅞	104¾	107⅞	108	119 9/10
Conſtantinopel, *ein Ok.*	26330	20865						
Copenhagen	10346	7716	125	126¼	127½	131	131¼	145 9/10
nach Berg Verbeſſerung	10392	—	97⅔	98⅕	98½	101¾	101 5/10	112⅘
Cracau	8404	6660	121⅞	123	124¼	127¾	128	142⅕
Cremnitz	—	—	96	97	98	100⅖	100⅘	112⅕
Crems	11660	9260	85⅗	86½	87⅜	90	90	100
Dantzig	9039	7163	110	111	112⅕	116 9/10	117	128¼
Douvres	9357	—	107⅓	108⅓	109⅓	112⅘	113	124½
Dresden	9691	7680	104¾	105¾	106¾	109½	110	122¼
Dunkirchen	9072	—	111	112	113	116	116⅗	129
Dublin	9444	—	106⅘	107⅘	108⅘	112	112	123½
Edinburg	10223							
Eger	—	—	78¾	79⅝	80⅜	82¾	82¾	91⅞
Elbingen	8833	—	121⅞	123	124¼	127¾	128	142⅕
Emden	10271	—	98	99	100	103¼	103½	115

In nachfolgenden Oertern und Ländern	hält ein Pfund an Afs vom Cölnischen Gewichte	hält ein Pfund an Gran vom Leipziger Gewichte	100 Pfund wiegen daselbst vom Hamburger Gewichte	vom Augspurger Gewichte	vom Amsterdammer Gewichte	vom Frankfurter Gewichte	vom Nürnberger Gewichte	vom Wiener Gewichte
Engelland, *Averdupois-Gew.*	9438	7433	106 2/3	107 3/4	108 4/5	112	112 1/9	124 2/5
Troy-Gew.	7766	—	130	131 1/2	131 6/7	136 1/7	136 1/4	150
Eperies *in Ober-Ungarn*	—	—	96	97	98	100 3/5	100 4/5	112 1/5
Erfurt	9411	—	102 7/8	103 7/8	104 3/4	107 4/5	108	119 9/10
Ferrara	7092	—	138	139 3/8	140 3/4	144	145	161 1/8
Florentz, *schwer Gew.*	—	—	93	93 7/8	94 7/8	97 5/8	97 5/8	108 3/4
leicht Gew.	7245	5581	137	138 3/8	139 3/4	143 1/2	143 7/8	160
Frankfurt *am Mayn, Centn. Gew.*	10572	8377	95 1/4	96	97	100	100 1/10	111 1/10
Pfund-Gew.	9695	7683	102 7/8	103 7/8	104 3/4	107 4/5	108	119 9/10
Frankfurt *an der Oder*	9713	7695	104 3/4	105 3/4	106 3/4	109 4/5	110	122 1/4
Frankreich *s.* Paris								
Freyburg	—	—	90 1/2	91 3/8	92 1/4	95	95	105 3/5
Geneve, *schwer Gew.*	11452	9075	87 1/4	88 1/8	89	92 3/8	91 3/4	101 9/10
leicht Gew.	9613	—						
Gent	—	—	101	102	103	104 1/2	106	117 7/8
Genua, *Zoll-Gew.*	11283	5208	89	89 7/8	90 3/4	93 4/5	93 1/2	103 4/5
zu Geld-Sorten	10236	—	98	99	100	103	103 1/4	114 2/5
zu groben Waaren	10070	—	100	101	102	105	105	216 3/5
zur rohen Seide	7110	—	141 1/6	142 1/2	144	148 1/3	148 1/2	165
zu feinen Waaren	6713	—	150	151 3/8	153	157	157 1/2	174 9/10
Glätz	10581	8385	95 1/4	96	97	100	100 1/10	111 1/10
Görlitz	8997	7130	112	113	114	117 3/8	117 1/2	129 3/4
Gofslar	9713	7695	104 3/4	105 3/4	106 3/4	109 1/2	110	122 1/4
Guftein *in Polen*	9438	7433	106 2/3	107 3/4	108 4/5	112	112 1/9	124 2/5
Gröningen	10172	7982	99	100	101	103 9/10	104	116
Halle *in Sachsen*	9713	7695	104 3/4	105 3/4	106 3/4	109 9/10	110	122 1/4
Hamburg	10070	7980	100	101	102	105	105	116 3/5
Hannover	10127	7995	99 1/2	100 4/5	101 1/8	104	104 1/2	115 1/8
Hasfurt	10572	—	95 1/4	96	97	100	100 1/10	111 1/10
Heidelberg	10490	—	100	101	102	105	105	116 3/5
Isni	9713	7695	104 3/4	105 3/4	106 3/4	109 1/2	100	122 1/4
Kempten	9713	7695	104 3/4	105 3/4	106 3/4	109 1/2	100	122 1/4
Kitzingen	10581	8385	95 1/4	96	97	100	110 1/10	111 1/10
Koblin *in Polen*	9438	7433	106 2/5	107 3/4	108 4/9	112	112 1/9	124 2/5
Königsberg, *alt Gewicht*	7893	6245	127 3/5	128 3/5	129 3/7	134	134	146 1/2
neu Gew.	9713	7695	104 3/4	105 3/4	106 3/4	109 9/10	110	122 1/4

Leipzig

In nachfolgenden Oertern und Ländern	hält ein Pfund an Aſs vom Cölniſchen Gewichte	hält ein Pfund an Gran vom Leipziger Gewichte	100 Pfund wiegen daſelbſt vom Hamburger Gewichte	vom Augſpurger Gewichte	vom Amſterdammer Gewichte	vom Frankfurter Gewichte	vom Nürnberger Gewichte	vom Wiener Gewichte
Leipzig, *Fleiſcher-Gewicht*	10159	8051						
Handels-Gew.	9691	7680	$104\frac{3}{4}$	$105\frac{3}{4}$	$106\frac{3}{4}$	$109\frac{1}{2}$	110	$122\frac{1}{4}$
Leutkirch	9713	7695	$104\frac{3}{4}$	$105\frac{3}{4}$	$106\frac{3}{4}$	$109\frac{1}{2}$	110	$122\frac{1}{4}$
Leutſchau *in Ober-Ungarn*	—	—	96	97	98	$100\frac{2}{5}$	$110\frac{4}{5}$	$112\frac{1}{10}$
Liebau	8570							
Lindau	9534	7555	$105\frac{3}{4}$	$106\frac{3}{4}$	$107\frac{3}{4}$	$110\frac{3}{4}$	111	$123\frac{1}{4}$
Lintz	11660	9260	$85\frac{5}{7}$	$86\frac{1}{2}$	$87\frac{3}{8}$	90	90	100
Lion, *Seiden-Gew.*	9511	6885	$105\frac{1}{4}$	$106\frac{1}{4}$	$107\frac{1}{3}$	$111\frac{1}{8}$	$111\frac{1}{2}$	$122\frac{3}{4}$
Stadt-Gew.	8804	—	$103\frac{7}{11}$	$114\frac{3}{4}$	116	120	$120\frac{3}{8}$	$132\frac{1}{2}$
Liſſabon	9576	7560	107	108	$109\frac{1}{8}$	$110\frac{1}{3}$	$112\frac{3}{8}$	$124\frac{7}{8}$
Livorno, *ſchwer Gewicht*	—	—	93	$93\frac{7}{8}$	$94\frac{7}{8}$	$97\frac{5}{8}$	$97\frac{5}{8}$	$108\frac{3}{4}$
leicht Gew.	7245	5605	137	$138\frac{3}{8}$	$139\frac{3}{4}$	$143\frac{2}{3}$	$143\frac{7}{8}$	160
London *ſ.* Engelland								
Lübeck	10032	7950	103	104	105	108	$108\frac{1}{8}$	$120\frac{1}{8}$
Lublin *in Polen*	8404	6660	$121\frac{7}{8}$	123	$124\frac{1}{4}$	$127\frac{3}{4}$	128	$142\frac{1}{5}$
Lucca, *leicht Gew.*	6925	5388	$135\frac{1}{4}$	$136\frac{1}{2}$	$137\frac{7}{8}$	$142\frac{2}{3}$	142	$157\frac{7}{8}$
Lüneburg	10095	8000	$104\frac{3}{4}$	$105\frac{3}{4}$	$106\frac{3}{4}$	$109\frac{2}{5}$	110	$122\frac{1}{4}$
Lüttig	9728	7710	$104\frac{1}{6}$	$105\frac{1}{8}$	$106\frac{1}{4}$	$108\frac{2}{3}$	$109\frac{3}{8}$	$121\frac{1}{2}$
Madrit	9560	7560	105	106	107	$110\frac{1}{2}$	$110\frac{3}{4}$	$122\frac{1}{2}$
Magdeburg	9713	7695	$104\frac{3}{4}$	$105\frac{3}{4}$	$106\frac{3}{4}$	$109\frac{4}{5}$	110	$122\frac{1}{4}$
Malaga	9560	7560	105	106	107	$110\frac{1}{2}$	$110\frac{3}{4}$	$122\frac{1}{2}$
Marſeille	8297	6803						
Mayland, *ſchwer Gew.*	—	—	$148\frac{4}{7}$	150	$151\frac{1}{2}$	$155\frac{1}{2}$	156	$173\frac{1}{4}$
leicht Gew.	6094	—	165	$166\frac{5}{8}$	$168\frac{1}{4}$	$173\frac{1}{2}$	$173\frac{3}{4}$	$192\frac{1}{2}$
Memmingen	10628	8422	$94\frac{2}{7}$	$95\frac{1}{4}$	$96\frac{1}{8}$	$99\frac{1}{2}$	$99\frac{3}{4}$	110
Minorca, *langes* ℔.	30285							
kurzes ℔.	10095							
Mündelheim	—	—	$89\frac{3}{4}$	$90\frac{5}{8}$	$91\frac{1}{2}$	$94\frac{1}{2}$	$94\frac{3}{4}$	$104\frac{3}{4}$
München	11660	9250	$85\frac{5}{7}$	$86\frac{1}{2}$	$87\frac{3}{8}$	90	90	100
Naumburg	9691	7680	$104\frac{3}{4}$	$105\frac{3}{4}$	$106\frac{3}{4}$	$109\frac{1}{2}$	110	$122\frac{1}{4}$
Neapolis, *ſchwer Gew.*	17648							
leicht Gew.	6813	—	149	$150\frac{1}{2}$	152	156	$156\frac{1}{2}$	$173\frac{4}{5}$
Narva	9728	7710	$104\frac{1}{6}$	$105\frac{1}{8}$	$106\frac{1}{4}$	$108\frac{2}{3}$	$109\frac{3}{8}$	$121\frac{1}{2}$
Neuſohl *in Ober-Ungarn*	—	—	96	97	98	$100\frac{2}{5}$	$100\frac{4}{5}$	$121\frac{1}{5}$
Nordlingen	10206	8088	99	100	101	104	104	$115\frac{1}{2}$
Nürnberg	10581	8385	$95\frac{1}{4}$	96	97	100	$100\frac{2}{5}$	$111\frac{1}{10}$

Ochſen-

In nachfolgenden Oertern nud Ländern	hält ein Pfund		100 Pfund wiegen daſelbſt					
	an Aſs vom Cölniſchen Gewichte	*an Gran vom Leipziger Gewichte*	*vom Hamburger Gewichte*	*vom Augſpurger Gewichte*	*vom Amſterdammer Gewichte*	*vom Frankfurter Gewichte*	*vom Nürnberger Gewichte*	*vom Wiener Gewichte*
Ochſenfurt	10581	8385	$95\frac{1}{4}$	96	97	100	$100\frac{2}{5}$	$111\frac{1}{10}$
Oldenburg	10271	—	98	99	100	$103\frac{1}{4}$	$103\frac{1}{2}$	115
Olmutz	11660	9260	$85\frac{5}{7}$	$86\frac{1}{2}$	$87\frac{3}{8}$	90	90	100
Orlean	—	—	$96\frac{4}{5}$	$97\frac{3}{4}$	$98\frac{3}{4}$	$101\frac{1}{2}$	$101\frac{2}{3}$	$112\frac{9}{10}$
Oſtende	9683							
Palermo, *ſchwer Gew.*	16508	—	$69\frac{1}{5}$	$69\frac{7}{8}$	$70\frac{1}{2}$	72	$72\frac{3}{8}$	$80\frac{7}{10}$
leicht Gew.	6603	—	151	$152\frac{1}{2}$	154	158	$158\frac{5}{8}$	$176\frac{1}{8}$
Paris, *Pois de Marc-Gew.*	10193	8065	98	99	100	$102\frac{3}{4}$	103	$114\frac{2}{5}$
Medicin-Gew.	7646							
Parma, *ſchwer Gew.*	7867		$127\frac{1}{7}$	$128\frac{3}{8}$	$129\frac{5}{8}$	133	$133\frac{1}{2}$	$148\frac{1}{8}$
leicht Gew.	—	—	$153\frac{1}{3}$	$154\frac{7}{8}$	$156\frac{3}{8}$	$160\frac{1}{2}$	161	$178\frac{9}{10}$
Petersburg	8469	6717	119	120	121	$124\frac{5}{6}$	125	$137\frac{2}{3}$
Portugal, *ſ.* Liſſabon								
Prag	10663	8450						
Presburg	11660	9260	$85\frac{5}{7}$	$86\frac{1}{2}$	$87\frac{3}{8}$	90	90	100
Regenſpurg	11641	9225	$86\frac{1}{2}$	$87\frac{3}{8}$	88	$90\frac{2}{3}$	$90\frac{8}{9}$	101
Reval	8951							
Riga	8679	6878						
Rochelle	10194	8064	98	99	100	$102\frac{3}{4}$	103	$114\frac{2}{5}$
Rom, *ſchwer Gew.*	—	—	93	$93\frac{7}{8}$	$94\frac{7}{8}$	$97\frac{5}{8}$	$97\frac{5}{8}$	$108\frac{3}{4}$
leicht Gew.	7043	5581	137	$138\frac{3}{8}$	$139\frac{3}{4}$	$143\frac{2}{3}$	$143\frac{7}{8}$	160
Roſtock	10628	8422	$94\frac{2}{7}$	$95\frac{1}{4}$	$96\frac{1}{8}$	$99\frac{1}{2}$	$99\frac{3}{4}$	110
Rotterdam	10240	8125	98	99	100	$102\frac{3}{4}$	103	$114\frac{2}{5}$
Rouen, *Kupfer-Gew.*	10600	—	90	$90\frac{7}{8}$	$91\frac{3}{4}$	94	$94\frac{1}{2}$	105
Rusland	8469	6717	119	120	121	$124\frac{5}{6}$	125	$127\frac{2}{3}$
Saltzburg, *ſchwer Gew.*	11622	9210	$85\frac{5}{7}$	$86\frac{1}{2}$	$87\frac{3}{8}$	90	90	100
leicht Gew.	10581	8385	$95\frac{1}{4}$	96	97	100	100	$111\frac{1}{10}$
St. Gallen, *groſs Gew.*	12133	8815						
klein Gew.	6954	7650						
St. Petersburg	8469	6717	119	120	121	$124\frac{5}{6}$	125	$137\frac{2}{3}$
Schafhauſen	9540	7560	$105\frac{3}{4}$	$106\frac{3}{4}$	$107\frac{3}{4}$	$110\frac{3}{4}$	111	$123\frac{1}{4}$
Schaumburg	9537	7557	$105\frac{3}{4}$	$106\frac{3}{4}$	$107\frac{3}{4}$	$111\frac{3}{4}$	111	$123\frac{1}{4}$
Schemnitz *in Ober-Ungarn*	—	—	96	97	98	$100\frac{2}{5}$	$100\frac{4}{5}$	$112\frac{1}{5}$
Schottland	10223							
Schweden, *Victual-Gew.*	8848	—	119	$120\frac{1}{8}$	$121\frac{3}{8}$	$124\frac{1}{3}$	125	$138\frac{7}{8}$
Markeiſen-Gew.	7821							
Apothek. Gew.	7416							

Schwein-

In nachfolgenden Oertern und Ländern	hält ein Pfund an Ass vom Cölnischen Gewichte	hält ein Pfund an Gran vom Leipziger Gewichte	100 Pfund wiegen daselbst vom Hamburger Gewichte	vom Augspurger Gewichte	vom Amsterdammer Gewichte	vom Frankfurter Gewichte	vom Nürnberger Gewichte	vom Wiener Gewichte
Schweinfurt	10581	8385	95 1/4	96	97	100	100	111 1/10
Sevilla	9560	7560	105	106	107	110 1/2	110 3/4	122 1/2
Sicilien, *ein Rottolo*								
schwer Gew.	18253							
leicht Gew.	16594							
ein Lira	6638							
Stade	10172	—	99 1/2	100 4/5	101 1/8	104	104 1/2	115 1/8
Stettin	9777							
Stralsund	10684							
Strasburg	9786	7755	98	99	100	103	103	114 2/5
Sturgard	9723	—	102 7/8	103 7/8	104 3/4	107 7/8	108	119 9/10
Sultzbach	—	—	80	80 3/4	81 1/2	83 7/8	84	93 3/8
Thorn	8757	—	115	116	117	120 3/4	120 7/8	132
Toulouse	8644	—	116 1/2	117 1/2	118 1/2	122 1/4	122 1/4	134 3/4
Tournay	9052							
Turin	6758							
Turkey, *ein Occa oder Oqua*	23595							
Venedig, *schwer Gew.*	9900	7845	102	103	104	107	107 1/8	119
leicht Gew.	6258	4959	161 1/4	162 7/8	164 1/2	169	169 3/8	188 1/10
Verona, *gross Gew.*	10322	8180						
klein Gew.	6875	5448	138 4/5	139 7/8	141 1/4	145	145 1/2	161 7/10
Ulm	9728	7710	102 7/8	103 7/8	104 3/4	108	108	119 9/10
Warschau, *klein Gew.*	7843	6215						
Wien	11660	9260	85 5/7	86 1/2	87 3/8	90	90	100
Wittemberg	9691	7680	104 3/4	105 3/4	106 3/4	109 1/2	110	122 1/4
Würtzburg, *Fron-Gew.*	10581	8385	95 1/4	96	97	100	100	111 1/10
Kram-Gew.	—	—	101 2/3	102 5/8	103 3/8	106 1/2	106 3/4	118 5/8
Zelle	10095	—	99 1/2	100 4/5	101 1/8	104	104 1/2	115 1/8
Zittau	9710	7695	104 3/4	105 3/4	106 3/4	109 1/2	110	122 1/4
Zürch	10970	8693	90 1/2	91 3/8	92 1/4	95	95	105 3/3
Zursach	—	—	90 1/2	91 3/8	92 1/4	95	95	105 3/5
Zütphen	9777							
Zwoll	9767							

Anmerk.

Anmerk. Die erste Columne zeiget, wie viel Theile von einem Cölnischen Gewichte jedes Pfund halte; die zwote hingegen, wie viel Gran von einem Leipziger Pfunde darauf gehen, s. S. 562; die übrigen enthalten, wie viel 100 Pfund von Hamburger, Augspurger, Amsterdammer, Frankfurter, Nürnberger und Wiener Gewichte an jedem Orte nach dem dasigen Gewichte wiegen.

2) Wo keinen hinlänglichen Grund gehabt habe, und keine Untersuchung anstellen können, habe lieber die Angaben, vornemlich des Krusen und Clausbergs, wenn sie mir gleich zweifelhaft geschienen, beybehalten, als willkührlich etwas ändern wollen; fals etwa die Angaben in der Erfahrung und Handlung gegründet seyn mögten. Z. E. das Casselsche Pfund wird zu 6641 Aß angegeben; 100 dortige Pfunde würden also nicht einmal 66 der unsrigen geben: So scheinet auch das Verhältniß des Dänischen Pfundes gegen die übrige unrichtig bestimmet zu seyn, wenn man anders denen Untersuchungen des Bergs trauen darf.

3) Das Hannoversche Pfund ist zwischen dem Hamburger und Augspurger. Bey beyden ist die Differenz ohngefehr 1 auf hundert; wenn man wissen will, wie viel 100 Pfund vom Hannoverschen Gewichte an jedem Orte, z. E. in Hamburg wiegen, so braucht man nur das Mittel zwischen 100 und 101, als dem Gewichte von 100 Hamburger und Augspurger Pfunden zu nehmen, nemlich $100\frac{1}{2}$ Pfund. Ich gewinne also auf Hamburger Pfunde ein halb pro Cent, und so viel Verlust ist in Hamburg an dem Hannoverschen Pfunde.

mer-Gewichte. Weil diejenigen Kaufleute, welche im Kleinen auswägen, jedesmal ein klein Uebergewichte geben müssen, so ist das Centner-Gewichte allemal etwas schwerer.

Das Verhältniß der übrigen Pfund-Gewichte zeiget die beygefügte 7te Tabelle am besten.

Ich habe darin die Berechnungen angeführet, welche Kruse, Haas und Klausberg davon gegeben haben, und welche sonderlich aus des letztern demonstrativischen Rechenkunst von mehrern angenommen worden. Verschiedene Angaben müssen von dem einen oder andern unrichtig seyn. Z. E. das Aachner Pfund wird dem Cölnischen gleich angegeben, so wie das Antwerper; Bey denen dort her kommenden Waaren, als bey der Gallmey findet sich ein Verlust von 8 auf das Hundert: Man nennet das dortige Gewicht das Antorfer Silbergewicht, und rechnet es 6 pro Cent leichter als das Amsterdammer.

Sonst komt es aber bey einer Haushälterschen Berechnung auf 50 bis 100 Aß mehr oder weniger nicht an, da es denn doch nur höchstens den hundersten Theil von einem Pfunde ausmachen würde.

Es ist einmal der Inhalt eines Cölnischen, Englischen, Französischen, Dänischen, Schweitzerschen und Schwedischen Pfundes, auch ihr Verhältniß unter einander bestimmet, und man wird an jedem Orte wissen, wie sich das dasige Gewicht gegen eines der benanten verhalte, so kan man allemal das weitere ausrechnen.

VII. Lasten- und Centner-Berechnung.

Wenn es auf Bestimmung grösserer Lasten ankomt, hat man noch verschiedene Arten von Gewichten, welche zugleich mehrere Pfunde begreifen.

Als:

1) Ein **Liespfund**, pflegt 14 Pfund zu halten; Zur Fracht rechnet man aber wol 16 bis 17 Pfund darauf.

In Hamburg und Hannover machen 8 Liespfund einen Centner von 112 Pfund. In Kopenhagen hat das Liespfund 16; in Danzig 18; und in Riga gar 20 Pfund.

2) Ein *Bismerpund* in Dännemark hält 12 Pfund, 3 Bismerpfunde machen ein *Vog* oder Wage.

3) Ein Schifpfund hält = 20 Liespfund,
dieses zu 14 Pfund, macht = 280 Pfund,
– zu 15 – wie in Amsterdam 300 –
– zu 16 – wie in Kopenhagen 320 –
– zu 18 – – – 340 –

In Bremen hält ein Schifpfund $2\frac{1}{2}$ Centner,
oder – – – 290 Pfund.
In Liefland und Riga – 400 –

In Hamburg rechnet man ein Schifpfund zu – – $2\frac{1}{2}$ Centner,
das ist – – 280 Pfund,
oder zu 14 Stein Flachs,
oder zu 28 Stein Wolle und Federn.

4) Eine

4) Eine Last macht – 12 Schifpfund, jedes zu 280 Pfund, ist – 3360 Pfund.

5) Eine Schifslast wird zu 4000 Pfund französisch Gewicht oder zu 2 Tonnen gerechnet. Le Tonneau hält 2000 Pfund, also ein Schif von so viel Tonnen hält so vielmal – 2000 Pfund.

6) Eine *Charge* oder *Cargo* hat 2 Ballen oder 3 bis 400 Pfund; man rechnet darauf in Italien eigentlich so viel als zu Beladung eines Maulthiers genommen wird, worauf man 350 Pfund rechnet.

In Frankreich rechnet man 300 Pfund oder 3 Quintals darauf.

7) Ein Pfund-Schwär macht 320 Pfund aus.
In Bremen aber – 300 –

8) Ein Stein hält in Holland 8 –
im Hannoverschen,
zu Hamburg,
Bremen und an andern Orten 10 –
Zum Flachs wägen aber – 20 –
zu London – – 14 –
in Sachsen – – 22 –
zu Magdeburg – 20 –
Man bedienet sich dessen vornemlich um Wolle zu wägen.

9) In Braunschweig und Hannover wieget man auch die Wolle nach Klüten, zu 21 bis 22 Pfund.

10) Eine *Arobe* oder *Arrobe* in Portugal begreift 32 dasige Pfund; welche 30 Hamburger und 28 bis 29 Amsterdammer Pfunde halten. Man rechnet nemlich, das Portugiesische Pfund um 10 pro Cent leichter als das Pariser oder Amsterdammer. 100 Pfund von jenen geben $89\frac{1}{16}$ Pfund in Amsterdam, und 100 Pfund Amsterdammer Gewicht geben $112\frac{1}{2}$

Pfund in Lissabon; welche Berechnung aber von derjenigen in obiger 7ten Tabelle etwas abweichet. 4 Arroben geben ein *Quintal* zu 128 dasige Pfund.

Ein *Arobe* in Spanien hält 25 Pfund.

11) Eine **Pude** ist ein liefländisches Gewicht von 40 Pfund; ein Pfund zu 32 Loth oder 96 Solotniken.

12) In Italien wieget man nach *Rottoli*; man hat aber mehrentheils schwer und leicht Gewicht.

In Sicilien hält der Rottolo schwer Gewicht beynahe 2 Pfund, und man hat noch besondere *Lira*, deren $2\frac{1}{2}$ ein Rottolo leichten Gewichtes, und $2\frac{3}{4}$ ein schwer Rottolo geben.

Nach der Lira werden nur Seide und feinere Waaren verkauft.

Rottoli geben einen Cantaro; weil aber die Rottoli in jeder Provinz unterschieden und mehrentheils doppelt sind, so kan man für einen italiänischen Cantaro keinen gewissen Fuß bestimmen.

Migliari ist ein Venetianisches Gewicht, zum Oel von 40 Mirri, ein Mirro zu 30 Pfund dortigen leichten Gewichtes, dessen 134 Pfund in Marseile 100 Pfund geben.

13) Der mehrste Handel im Grossen geschiehet übrigens nach **Centner**; worauf im Hannoverschen nach der Verordnung 114 Pfund gerechnet werden.

Man pflegt sonst den Centner zu 110 Pfund zu rechnen.

Das Verhältnis mehrerer Centner-Gewichte gegen einander zeiget die 8te Tabelle.

Tabelle 8. zu Seite 172

Vergleichung der vornehmsten Centner-Gewichte.

An nachfolgenden Oertern	wird das Gewichte genannt	und hält an ℔. des Orts	Mithin an Cöllnischen Ass	Gegen einen Hannoverischen Centner verglichen, bringet mehr Ass	Gegen einen Hannoverischen Centner verglichen, bringet weniger Ass	Thut an Pfunden Hannoverisches Gewicht mehr ℔.	mehr lot.	mehr qu.	weniger ℔.	weniger lot.	weniger qu.
Amsterdam —	*Centner*	100	1024000	—	110224	—	—	—	10	28	3
Bern —	——	100	1083000	—	51224	—	—	—	5	2	—
Braunschweig —	——	114	1104774	—	29450	—	—	—	2	29	—
Bremen, *Kram. Gew.* —	——	116	1174500	40276	—	3	29	—	—	—	—
Centn. Gew. —	——	116	1244922	110698	—	10	30	—	—	—	—
Breslau und in Schlesien —	——	132	1110516	—	23708	—	—	—	2	6	—
Cölnisch —	——	110	1070080	—	64144	—	—	—	6	8	—
Constantinopel —	*Cantaro*	100	2632746	1498522	—	146	31	2	—	—	—
Engelland, *Averdupois-Gew.*	*Hundreds*	112	1057056	—	77174	—	—	—	7	20	—
Francreich *Pois de Marc.* —	*Quintal*	100	1019300	—	114924	—	—	—	11	11	—
Gotha —	*Centner*	100	969100	—	165124	—	—	—	16	10	—
Hamburg —	——	112	1139040	5814	—	—	18	1½	—	—	—
Hannover —	——	112	1134224	—	—	—	—	—	—	—	—
Leipzig —	——	110	1066010	—	68214	—	—	—	6	24	—
Liefland —	*Loff*	110	1150200	15976	—	1	18	2	—	—	—
Lübeck —	*Centner*	110	1103520	—	30704	—	—	—	3	1	—
Magdeburg —	——	110	1068430	—	65794	—	—	—	6	16	—
Nürnberg —	——	100	1060000	—	74224	—	—	—	7	10	2
Minorca —	*Cantaro*	104	1049880	—	84344	—	—	—	8	10	2
Portugal —	*Quintal*	128	1225728	81504	—	8	1	2	—	—	—
Sicilien —	*Cantaro*	16	1113433	—	20791	—	—	—	2	1	3
Spanien —	*Quintal*	100	956000	—	178224	—	—	—	17	16	—
Ostindien —	*Man.*	60	611580	—	522644	—	—	—	51	18	3

Anmerk. Wie sich 100 Hannoversche Pfunde gegen Amsterdammer und ander Gewicht verhalten, ist auf der 7ten Tabelle unter Hannover zu ersehen.

Tafel

Vergleichung der

VIII. Maasse von flüßigen Dingen.

Nächst dem Gewichte haben wir eine zwote Art körperliche Dinge zu messen, nemlich nach ihrem Kubischen Inhalte.

Wir bedienen uns dazu gewisser Gefässe, und haben deren besondere, zu Messung flüßiger Dinge, und andere, welche wir vornemlich zu Messung des Korns gebrauchen.

Das cylindrische Gefäß, womit wir die flüßige Dinge messen, hat bey uns und an vielen andern Orten den Namen eines **Quartiers.**

Der Fuß davon ist, daß ein solches Quartier genau 2 Pfund rein Wasser halten solle, wie solches in der Verordnung vom 22ten Dec. 1713 bestimt ist. Es hält demnach 48 Pariser Kubische Zoll.

Die zinnernen Maassen deren ich mich zu den Versuchen bedient habe, hielten in der Ausmessung an Theilen vom Pariser Zolle.

Ein halb Quartier			
in der Höhe	—	435	—
im Durchschnitte	—	—	348
Ein viertel Quartier			
in der Höhe	—	365	—
im Durchschnitte	—	—	272
Ein achtel Quartier			
in der Höhe	—	208	—
im Durchschnitte	—	—	296

Ein Quartier theilen wir ein in 2 Nösel oder 4 Viertelquartier oder Ort.

2 Quartier machen eine Kanne.

4 Quartier ein Stübgen.

10 Stübgen einen Anker.

12½ Stübgen oder 64 Quartier einen Eimer.

4 Anker oder 40 Stübgen einen Ohm oder Ahm.

6 Anker oder 60 Stübgen oder 1½ Ohm ein Orthoft.

6 Ohm werden auf ein Fuder gerechnet.

1 Stück-Faß Wein pflegt 1½ Fuder zu halten.

Dieses Maaß und dessen Eintheilung gilt überhaupt bey Wein, Bier, Brantewein und Oel, und die 9te Tabelle zeiget dessen Verhältnis mit mehrerm.

Wir haben aber andere Arten von Fässern zum Wein, andere zum Brantewein und andere zum Bier.

Der Wein wird durchgehends nach Ohm oder Orthoft gerechnet.

Den 9ten April 1718 ist zu Hannover ein Brantewein-Faß geeichet, und dessen Inhalt befunden worden:

Nach dem Hannoverschen Weinkannen-Maaß 41 Stübgen.

Nach der Wormser Eiche — 36 —

Nach der Frankfurter Eiche — 39 —

100 Hannoversche Stübgen geben also 88 Wormser, oder 100 Wormser 113⅛ Hannoversche.

Man

Tabelle 9.

zu S. 574

Eintheilung des Hannöverſchen und Pariſer Maaſſes, zu flüſſigen Dingen.

a) *Hannöveriſches Maaſs.*

Wiegen an Waſſer-Aſs.											
422	*hält Par. Zoll*										
10127	24	*Nöſel*									
20254	48	2	*Quartier*								
40508	96	4	2	*Kanne oder Maaſs.*							
81016	192	8	4	2	*Stübgen.*						
810160	1920	80	40	20	10	*Anker.*					
1296256	3072	128	64	32	16	$1\frac{3}{5}$	*Eymer.*				
3240640	7680	320	160	80	40	4	$2\frac{1}{2}$	*Ohm*			
4860960	11570	480	240	120	60	6	$3\frac{3}{4}$	$1\frac{1}{2}$	*Oxhoft.*		
19443840	46080	1920	960	480	240	24	15	6	4	*Fuder.*	
24307200	57600	2400	1200	600	300	30	$18\frac{3}{4}$	$7\frac{1}{2}$	5	$1\frac{1}{4}$	*Stück Faſs.*

b) *Pariſer Maaſs.* S. 577

Pouces.									
6	*Poiſſons.*								
12	2	*Demi Septier* = halb Nöſel.							
24	4	2	*Chopine ou Sextier* = Nöſel.						
48	8	4	2	*La Pinte* = Quartier.					
96	16	8	4	2	*Quarte ou Pott* = Kanne oder Maaß.				
384	64	32	16	8	4	*Septier* = 2 Stübgen.			
3456	576	288	144	72	36	9	*Le Quarteau,*		
6912	1152	576	288	144	72	18	2	*Le demi Muid; ou Feuillette.*	
13824	2304	1152	576	288	144	36	4	2	*Le Muid* = Ochshoft.

Not. Man theilet einen *Poiſſon* auch noch in 4 *Roquilles.*

Man rechnet sonst, daß 50 Stübgen Wormser 52 Hannoversche, mithin einen Unterschied von 4 pro Cent machen.

100 Hannoversche geben 95⅛ Frankf. Stübg.

100 Frankfurter aber 107 7/39 Hannov. Stübg.

Ein ganzes Bierfaß bey uns hält 104 Stübgen oder 208 Kannen;

Ein halbes	— —	52 —
Ein viertel Faß, oder eigentlich so-genante Tonne	— —	26 —
Und ein achtel oder halbe Tonne		13 —

Nach der schon erwehnten Verordnung von 1713 muß ein Faß folgende Proportion haben:

	Länge zwischen dem Boden.	Tiefe beym Spunde.	Breite des Bodens.
Ein ganz Faß	43 Zoll	30 Zoll	24 Zoll
Ein halbes Faß	35¼ —	24¼ —	20 —
Ein viertel Faß oder Tonne	24¼ —	20 —	17 —
Eine halbe Toñe oder achtel Faß	19¼ —	15½ —	13¾ —

Maaß von andern Orten in Deutschland.

In Frankfurt hat ein Stückfaß Wein 1¼ Fuder oder 7½ Ohm, 150 Viertel, 600 Maaß oder 2400 Schoppen.

In Leipzig rechnet man ein Fuder Wein zu 2 Faß 12 Eymer 756 Kannen 1512 Nösel und 6048 Quartier: wird auch ein Zulaß genant.

1 Faß hat 6 Eymer.

1 Eymer 63 Kannen und 504 Quartier Schenkmaaß, oder 54 Kannen Visiermaaß, welche 81 Dresdener Kannen geben, 6 Kannen Visiermaaß halten 7 Kannen Schenkmaasse oder 9 Dresdener Kannen.

1 Kanne hat 2 Nösel oder 8 Quartier.

Der Leipziger Eymer ist mit dem Oberungarschen gleich; der Niederungarsche aber hält nur $\frac{3}{4}$; der Dresdensche Eymer ist $\frac{1}{8}$ kleiner als der Leipziger; hält also $56\frac{7}{8}$ Leipziger Kannen oder 72 Maaß Dresdener.

Auf eine Pipe rechnet man $1\frac{1}{2}$ Orthöft, oder 5 Eymer, oder 315 Leipziger Kannen.

In Gotha hält ein Fuder Wein 12 Eymer.

1 Eymer 40 Kannen.
1 Kanne 2 Maas.
1 Maas 2 Nösel.

Eine Last Bier aber 12 Tonnen.

1 Tonne 24 Stübgen.
20 Stübgen geben einen Eymer.
1 Stübgen hält 2 Kannen.
1 Kanne 2 Maas.
1 Maas 2 Nösel.

Ein dasiger Nösel voll Wasser wieget 14 Unzen 78 Gr. Apotheker-Gewicht.

Eine Leipziger Kanne 5 Mark 1 Loth 15 Pf.

Eine Dresdener Kanne 3 Mark $14\frac{3}{4}$ Loth. Sie hielte also etwas weniger als ein Hannoversches Quartier;

tier; da ihr Inhalt aber auch zu 48 Pariser Zoll angegeben wird, so müsten beyde Maassen überein kommen.

In Berlin hat ein Fuder Wein 6 Ohm, 12 Eymer, 24 Anker, 768 Maas oder Quartier, oder 1536 Oesel.

Eine Kuppe Bier hat 2 Faß, 4 Tonnen, 16 Ahmgen, 384 Quartier.

In Hamburg hält ein Fuder 6 Ohm, 22 Anker, 120 Viertel, 240 Stübgen, 960 Quartier, 1920 Nösel.

In Strasburg hält ein Fuder 24 Ohm, und ein Ohm 24 Maas.

In Osnabrügge misset man nach Maassen, deren zwey fünf dasige Pfund wiegen.

Drey dortige Maaß werden gleich geschätzt 4 Hannoverschen Quartieren, welche aber 8 Pfund Wasser halten, da jene nur $7\frac{1}{2}$ Quartier geben.

Ein Faß Mumme hält in Braunschweig 100 Stübgen.

Im Würtembergischen hält ein Immi 10 Aich- oder 11 Schenkmaaß.

16 Immi geben einen Würtembergischen Eymer, und 6 Eymer ein Fuder Wein.

Französisches Maaß.

Die Eintheilung und das Verhältnis des Pariser oder Haupt Französischen Maasses zeiget die neunte Tabelle.

Eine jede Provinz hat aber wieder ihr besonders Maaß. Der Grund der Berechnung ist eine *Pinte*: Solche berechnet man zu 48 Kub. Zoll; sie soll aber

nur

nur 47$\frac{2}{7}$ nach dem Probemaaß halten; und so würde ein Muid nur 137618 Zoll halten.

Ein Muid Wein wird genommen wie er auf der Mutter (Sur la lië) lieget, und wird alsdenn auch wol zu 37$\frac{1}{2}$ Septiers oder 150 Pots gerechnet. Er wiegt mit dem Holze 666 Pfund Poids de Marc.

1 Pint muß zu 48 Zoll, 2 Pfund und 1 Quentin an Wasser wiegen, oder, wenn es zu 47$\frac{2}{7}$ gerechnet wird, 30 Unzen 3$\frac{1}{2}$ gros; komt also einem Hannoverschen Quartier ziemlich gleich.

Eine *Feuillette* ist eine, vornemlich in *Bourgogne* gebräuchliche Benennung, und man nennet ein halbes Muid also; In Paris selber aber sagt man lieber *un demi Muid*, oder *une demi-queuë*, wiewol une demi queuë so viel als $\frac{3}{4}$ Muids ausmacht.

Man rechnet, daß bey uns von einer Feuillette ohngefehr 120 Quartiere gezapfet werden.

Zu *Lion* giebt man den Namen *Feuillette* einem kleinen Maaß, welches nur die Hälfte von einer Pariser Pinte ausmachet.

Eine *Barique* ist ein Faß Wein von 105 bis 110 Pots; 4 Bariques machen also 3 Muids: Man schätzet eine Barique ohngefehr einem Orthoft gleich; ist aber etwas grösser.

Den dritten Theil eines Muids nennet man *Tierçons*.

Ein Tierçon hält also 96 Pinten, und daher komt die in Hamburg gebräuchliche Benennung von Terzgen, oder Teerjen.

Man nennet auch wol ein Tierçon eine Feuillette, wiewol unrecht.

Ueberhaupt pflegt man den dritten Theil eines jeden ganzen Maasses Tierçon zu nennen; Man hat also *Tierçons de Muid*, *de Barique*, *de Poisson*.

Tiers

Tiers ist ein in den Schenken gebräuchliches Maaß, und die Hälfte zwischen einer Chopine und dem demi Septier.

Ein Pot oder Quarte wird auch an einigen Orten *un Broc* genant.

Une Queuë de vin ist so viel als $1\frac{1}{2}$ Muid: Eine *Queuë de Champagne* hält, die Mutter inbegriffen 48, und *la Queuë de Bourgogne* $53\frac{3}{4}$ Septiers.

Man hat auch halbe *Queuës* zu $\frac{3}{4}$ Muid oder 27 bis $27\frac{1}{2}$ Septiers, einige nennen solche Quarteau.

Eine andere Art von Gebinden oder Fässern ist vornemlich in Anjou und Poitou im Gebrauche unter dem Namen von *Pipe*. Eine Pipe hält $1\frac{1}{2}$ Muids oder 54 Septiers; man theilet sie ein in 2 *Bussards* oder *Busses*, eine vornemlich bey Brantewein-Fässern gebräuchliche Benennung.

Ein Bourdosches Faß, *Le Tonneau de Vin de Bourdeaux*, hält 4 Bariques: die ganze Tonne soll 6000 Pfund wiegen.

Ein Both oder *la Botte* Malvasier hält 140, und ein Both Sekt 120 bis 125 Stübgen.

Ein *Velte*, oder wie es an andern Orten genant wird, *Verge*, *Vercle* oder *Verte*, das ist so viel als Viertel; ein in verschiedenen Städten von Frankreich gebräuchliches Maaß, hält ohngefehr 7 Pintes, und fasset beynahe 15 Pfund.

Der Brantewein wird in Frankreich nach *Poincons* zu 27 Septiers gerechnet, oder nach Bariques zu 27, 29 bis 32 Verges.

Eine *Anée* nennet man zu Lyon eine Menge Wein von 80 Pots, so viel ein Esel tragen kan.

Millerolle ist ein Französisches Maaß in der Provence, womit man Wein und Oel misset; es hält

66 Par. oder 100 Amsterd. Pintes, und wieget ohngefehr 130 Pfund Mark Gewicht. Man theilet es in 4 *Escandeaux*.

Pipot oder *Tierçon* ist eine Art Fässer in Frankreich zum Honig.

Eine Tonne Honig hält 4 Bariques oder 6 Pipots.

Englisches Maaß.

Daselbst hat man eine andere Berechnung für den Wein; eine andere für das weisse Bier oder Aile, und eine dritte für das braune Hopfenbier, deren Verhältnis auf der 10ten Tabelle zu ersehen ist.

Ein Gallon Weinmaaß wieget 8 Pfund 5 Ounces averdupois, ein Gallon Biermaaß aber 10 Pfund 3 Ounces an süssem Wasser.

Das Weinmaaß ist kleiner; den 4 Gallons Bier machen 5 Gallons Wein.

18 Gallons Weinmaaß geben 23 Hamburger Stübgen, und 3 Gallons $13\frac{1}{2}$ Hannoversche Quartier.

Von einem Barrel Aile oder englischen Bier pfleget man 140 Hannoversche Quartier, mehr oder weniger zu zapfen.

Ein Butt oder Pipe Malaga hält 112, und eine Pipe von Canarien 116 Gallons.

Ein französisches Muid ist, wenn man ein Pint zu 48 Zoll rechnet, grösser als das englische Hogshead um 1 Par. Schuh 802 Kub. Zoll, oder wenn das Pint nur $47\frac{2}{7}$ Zoll hält, 1 Schuh 10 Zoll.

Ein Muid in Frankreich hat 288; ein Barrel in England aber 252 Pintes, also hält diese nach Französischer Maasse $47\frac{68}{100}$, wenn jene zu $47\frac{2}{7}$ Zoll gerechnet wird.

Man

Tabelle 10. S. 580

Eintheilung des Engliſchen Wein- und Bier-Maaſſes.

a) *Wein-Maaſs.*

Halten *Par. Pouc.*	*Lond. Inch.*										
45	48 3/8	*Pint* = Quartier.									
216 9/16	231	8	*Gallons.*								
4132	4158	144	18	*Rundelets; Kilderkins.*							
6821 1/4	7276 1/2	252	31 1/2	1 3/4	*Barrells* = Ohm.						
9095 5/8	9702	336	42	2 1/3	1 1/3	*Tierces.*					
13643 7/16	14553	504	63	3 1/2	2	1 1/2	*Hogsheads.* = Ochshoft.				
30476 1/4	32508	672	84	4 2/3	2 2/3	2	3/4	*Punchions.*			
45714 3/8	48762	1008	126	7	4	3	2	1 1/2	*Butts; Pipe* = Fuder.		
91428 3/4	97524	2016	252	14	8	6	4	3	2	*Tunn* = Stückfaß.	

b) *Maaſs zum weiſſen Bier oder Ale.*

halten *Inch.*									
35 1/4	*Pintes,*								
70 1/2	2	*Quarts* = Kanne.							
141	4	2	*Pottles.*						
282	8	4	2	*Gallons.*					
2256	64	32	16	8	*Firkins* od. Fäsgen.				
4512	128	64	32	16	2	*Kilderkins.*			
9024	256	128	64	32	4	2	*Barrels.*		
13530	384	192	96	48	6	3	1 1/2	*Hogsheads.*	
108288	3072	1536	768	384	48	24	12	8	*Laſt.*

c) *Maaſs zum Hopfen-Bier.*

halten *Inch.*									
35 1/4	*Pintes.*								
70 1/2	2	*Quarts.*							
141	4	2	*Pottles.*						
282	8	4	2	*Gallons.*					
2538	72	36	18	9	*Fierkins* od. Fäsgen.				
5076	144	72	36	18	2	*Kilderkins.*			
10152	288	144	72	36	4	2	*Barrels.*		
15228	432	216	108	54	6	3	1 1/2	*Hogsheads.*	
30456	864	432	216	108	12	6	3	2	*Pipes.*
60912	1728	864	432	216	24	11	6	4	2	*Tunn.*

Eintheilung des

Man hat auch noch ein englisches Maaß, welches *Keg* genant wird, und 5 Gallons hält.

In der Schweitz misset man nach Maassen von $86\frac{1}{7}$ Pariser Zoll; im Durchschnitte von 4 Zoll und Höhe 9 Zoll.

16 Maaß machen ein Sester (Setier.)

12 Sester oder 92 Maaß geben ein Saum oder Muid.

Sonst rechnet man 100 Maaß auf einen Saum,
25 Maaß auf ein Brente oder Eymer,
400 Maaß auf ein Faß,
600 Maaß auf ein Bandfaß,
41 Maaß solten 70 Par. Pintes machen.

Ein *Quarteron* hält in *Geneve* 2 Kannen; 24 Quarterons machen ein *Septier*; und 12 Septier einen *Char* oder Fuder.

In Dännemark misset man nach Pott, welcher $7\frac{1}{2}$ Zoll hoch und $3\frac{1}{4}$ Zoll weit ist, mithin 4 Päle, und 49 Pariser Zoll hält: 32 Pott halten einen Kubischen Fuß Wasser.

2 Pott machen eine Kanne, 156 Pottes 78 Kannen, oder 4 Ankar einen Ohm, *Amme*.

Ein Ankar hält 39 Potts.

Ein *Oxhoved* wird zu 240 Pott gerechnet; komt also ein Dänischer Pott, und überhaupt die dasige Eintheilung mit unserm Hannoverschen Quartiermaaß mehrentheils überein.

In Schweden hat man Kannen, die in 2 Stopp getheilet werden und 132 Par. Zoll halten.

30 Kannen machen 1 Eymer.
2 Eymer ein Ohm.
$1\frac{1}{2}$ Ohm ein Orthoft.
3 Ohm eine Pipe.
2 Pipes ein Fuder.

In Spanien hält ein *Sommes* 4 Quartil oder Quartele.

4 Sommes geben 1 *Roba* von 25 Pfund.
28 Roba eine *Pipe*.
30 Roba eine *Botta*.

Roba komt von Aroba her, einem spanischen Gewichte von 25 Pfund, weil die Roba nur 25 Pfund wiegen muß.

Man misset mit der Roba auch trockne Sachen, so aber, daß jedesmal eine Roba 25 Pfund hält.

In Portugal hat man *Quartillo*.

Ein Quartillo hält $13\frac{1}{2}$ *Cantar*.

Das Oelmaaß nennet man *Alquiers* oder Cantar. Ein Alquiers hält 6 *Cavadas*; und 2 *Alquiers* machen eine *Almoude*.

Die *Cantari* sind auch in Cochin gebräuchlich, aber von verschiedenem Inhalte, gemeiniglich hat ein Cantaro 4 Rubis, und der Rubi 32 Rottoli.

In Polen hat man *Korzec*, worauf zu Cracau 16, zu Lublin 28, zu Warschau und Sandomir 24 Kannen gerechnet werden.

In Holland misset man nach Stoopen.

Ein Dortrechter Stoop hat 2 Kannen oder Pott, und will so viel als Stübgen sagen.

Ein Stoop hält 2 *Mingelen*.
Ein Mingel 2 *Pinten*.
10 Stoopen geben 1 *Schreezve*.
10 Schreewen oder 100 Stoopen einen Ohm.
10 Ohm eine *Roede*.

Die Roede wird in 2 Faß getheilet, jedes von 500 Stoop oder 2200 Pfund.

In Italien sind die Wein-Maasse eben so abwechselnd wie bey uns, und eine jede Provinz, wo nicht eine jede Stadt, hat ihr besonders Maaß, welche allerseits zu samlen, zu weitläuftig seyn, und uns wenig belehren würde.

Ich finde bey andern das Venetianische Maaß am genauesten bestimmet.

Das gewöhnlichste Maaß ist ein *Secchio*, welches 4 Pfund dortigen Gewichtes hält; die Angabe in der folgenden Tabelle, daß es 710 Pariser Zolle halte, muß also nicht richtig seyn.

Ein Secchio wird in 16 *Engster* getheilet.

4 Secchio geben ein *Quart*; 4 Quarti oder 16 Secchi geben ein Bigonzo, Bigontia oder Bigot.

2 Bigots geben eine *Botta*.

2 Botta, 4 Bigonzi, 16 Quarts oder 64 Secchi machen einen Eymer oder *Amphora* zu 256 Pfund.

Auf eine Amphora Brantewein werden nur 14 Secchi gerechnet.

Man theilet eine Botta auch ein in 38 *Mustachio*; und den Quart in 4 *Tischauferas*; die Amphora hat also 76 Mustachio und 1024 Engster.

Man hat ein anderes Maaß zum Oel, welches *Mirri* heisset, und 30 Pfund Venetianischen leichten Gewichts hält.

40 Mirri geben ein *Migliaro*, und dieses schätzet man gleich an 176 englische Gallons.
- 255 holländische Stoop.
- 58¾ Cassis, Messinisch Maaß.

In andern Städten von Italien rechnet man 6 Secchi auf eine *Urna*; und 8 Secchi auf eine *Mastilly*.

In Sicilien wird der Wein nach *Salma* gemessen, jede von 126 *Cartouches*, eine Cartouche zu 21 bis 24 Unzen.

Die Salma von Syracusa ist um ein Achtel kleiner als die von Messina.

Das dasige Maaß zum Oele heisset hingegen *Caffi* und hält $12\frac{1}{2}$ Rottoli schwer Gewicht; $5\frac{1}{2}$ Caffis machen eine Marseiller Millerole.

In Minorca hat man *Quartillo*.

$5\frac{1}{2}$ Quartillo geben ein *Barillon*.
4 Barillons oder 21 Quartillo geben 1 *Cargo*.
4 Cargo, 16 Barillons oder 84 Quartillo geben eine *Botta*.

Eine Botta ist so viel als 133 Galonen englischen Weinmaasses.

Mehrere Italiänische Maasse lehret die folgende Tabelle kennen.

In Arabien hat man *Dorach*.

Ein Dorach ist so viel als 12 Antwerper Stoop, und hält 8 *Johein*.

1 Johein hat 6 *Kist* oder *Ascat*.
1 Ascat 2 *Corbin*.
1 Corbin 2 *Keliath*.
1 Keliath 2 *Cassuk* oder *Arsive*.
1 Cassuk 2 *Cuathum* oder *Cyathos*.
1 Cuathum 4 *Salgerin*.

Der gelehrte Herr Professor Berg in Schweden hat im IX. Bande der Schwedischen Abhandlungen folgende wiewol noch einigem Zweifel unterworfene Berechnung verschiedener Maassen, und deren Verhältniß gegen das Schwedische angegeben.

Er

Er theilet die Schwedische Kanne ein in 100000 Kubische Decimal-Linien, davon soll halten:

Ein Pariser Chopine oder Sextier	—		18185
— die Pinte	—		36370
Ein Strasburger Schop	—		18333
— Maaß	—		73375

Das englische Wein-Maaß:

— ein Pint	—		18047
— — Gallon	—		144376

Das Bier-Maaß:

— ein Pint	—		22032
— — Gallon	—		176256

oder nach der 1742 zu London herausgegebenen Tafel

— ein Pint	—		21000
— — Gallon	—		168000
In Dännemark, ein Päl	—		18452
— — Pott	—		36904
In Rußland, ein Wedroc	—		470543
In Spanien ¼ Arrob			
— groß Maaß	—		158062
— klein Maaß	—		109375

Die übrigen Maasse sind aus der folgenden, mehrentheils aus dem Krusen genommenen Vergleichungs-Tabelle zu erkennen.

Vergleichungs-Tabelle der vornehmsten Maasse zu flüßigen Materien.

In nachfolgenden Ländern und Oertern	hält ein	an Pariser Kubikzoll
Amsterdam — —	*Steckan* — —	960
— —	*Mingelen* — —	60
Ancona — —	*Boccali* — —	72
Antwerpen — —	*Stoop* — —	159
Berlin — —	*Maaß* — —	57
Bern — —	*Maaß* — —	$86\frac{1}{7}$
Bourdeaux — —	*Pot* — —	108
— —	*Veltes* — —	372
Bologna — —	*Corbe* — —	3720
— — —	*Boccali* — —	62
Bari — —	*Oel Salma* — —	8340
— —	*Sturi* — —	834
Bourgogne — —	*Queuë* — —	20736
Braunschweig — —	*Stübgen* — —	177
Bremen — —	*Stübgen* — —	160
— —	*Mengel* — —	10
Breslau — —	*Eimer* — —	2800
— —	*Quart.* — —	35
Cadix — —	*Ein Arrovas Wein*	794
— — —	— — *men Oel*	620
— — —	— — *Quartro*	155
Candia — —	*Oel Miß* — —	563
— —	— *Ok* — —	66
Gassel — —	*Viertel* — —	413
— —	*Maaß* — —	103

Cham-

In nachfolgenden Ländern und Oertern	hält ein	an Pariser Kubikzoll
Champagne — — —	*Queuë* — —	18161
— — —	*Quarteau* —	4540
Cöln am Rhein — —	*Maaß* — —	75½
— — —	*Pintger* — —	19
Cognac — —	*Barique* — —	9720
Conſtantinopel — —	*Alms* — —	264
Dännemark — —	*Pott* — — —	49
Danzig — —	*Stof zum Bier* —	116
— — —	— *zum Wein* — —	86½
— —	— *zur Milch* —	84
Dijon — —	*Queuë* — —	20428
Duynkirchen — —	*Pot* — —	114
Dresden — —	*Kanne* — —	48
Engelland — —	*Wein Gallon* —	216½
— —	*Bier Gallon* —	204
Frankfurt — —	*Maaß* — — —	94
— —	*Schoppen* — —	23
Ferrare — —	*Secchie* — —	495
Florenz — — —	*Barili Oel* —	1004
— —	*Fiaſci Wein* —	100
Gallipoli — —	*Salma Oel u. Wein*	7766
Geneve — —	*Setier* — —	2304
— —	*Quarteron* —	96
— —	*Pot* — —	48
Genua — —	*Barili Oel* —	3236
— —	— *Wein* —	4351
— —	*Rubbi Oel* —	431
— —	*Pinte Wein* —	87
Hamburg — — —	*Viertel* — —	365
— —	*Stübgen* — —	182½
— —	*Quartier* —	45½

In nachfolgenden Ländern und Oertern	hält ein		an Pariser Kubikzoll
Heidelberg – –	*Viertel* –	–	465
– –	*Maaß* –	–	116
Königsberg – –	*Stof* –	–	72
– – –	*Quart* –	–	58
Leipzig – –	*Kanne* –	–	56
Lion – –	*Pot* –	–	47 2/7
Lissabon – –	*Almuda* –	–	860
– –	*Alqueire* –	–	430
– –	*Canada* –	–	71 2/3
– –	*Quartillo* –		18
Livorno – –	*Barili Oel*	–	1604
– –	– *Wein*	–	2118
– –	*Fiasci Weiu*	–	106
– –	*Boccali* –	–	53
Lübeck – –	*Viertel* –	–	365
– –	*Stübgen* –	–	182 1/2
– –	*Glanke* –	–	23
Lucca – –	*Coppi Oel*	–	5034
Maçon – –	*Queuë* –	–	20428
– –	*Quarteau*	–	5107
Mantua – –	*Moggia Oel*	–	5614
Marseille – –	*Millerolles*	–	3128
Massa – –	*Barili Oel*	–	1786
Mayntz – –	*Maaß* –	–	94
Mayorca – –	*Quartarol Oel*	–	208
Messina – –	*Casissi Oel*	–	436
Minorca – –	*Quartillo*	–	120 1/3
Mocca – –	*Memecdas*	–	72
Montpelier, Wein-Maass	*Pott* –	–	53
– –	*Septier* –	–	1703
Montpellier, Oel-Maass	*Baral* –	–	1880

Mont-

In nachfolgenden Ländern und Oertern	hält ein			an Pariser Kubikzoll
Montpellier, Oel-Maafs	*Quartal*	–	–	470
– –	*Pot*	–	–	59
Napoli – – –	*Salme Oel*	–		9359
– –	*Staja*	–	–	936
– –	*Barrili Brantew.*			2225
Narva – –	*Stof*	–	–	65
Neuenbnrg in der Schweitz	*Maaß*	–	–	93¾
Nizza – –	*Rubbi Oel*	–		426
Nürnberg – –	*Eimer*	–	–	3385
– –	*Visir-Maaß*	–		53
– –	– *Seidel*	–		26½
– –	*Schenk-Maaß*	–		50
– –	– *Seidel*	–		25
Nuys – –	*Queuë*	–	–	20428
– –	*Quarteau*	–		5107
Oneglia – – –	*Barili Oel*	–		3128
Paris – – –	*Septier*	–	–	384
= – –	*Pinte*	–	–	48-47⅔
– –	*Chopine*	–	–	24
Pernau – – –	*Stof*	–		65
Porto – – –	*Canada*	–	–	94
Prag – – –	*Eimer*	–	–	3072
– –	*Pint*	–	–	96
– –	*Seidel*	–	–	24
Re Insel – –	*Oxthoft*	–	–	10950
Regenspurg – –	*Seidel*	–	–	24
Reval – –	*Stof*	–	–	60
Riga – –	*Stof*	–	–	61
Rochelle – –	*Barique*	–	–	9720
– –	*Veltes*	–	–	360
Rouen – –	*Le muid*	–	–	9855

In nachfolgenden Ländern und Oertern		hält ein		an Pariser Kubikzoll
Rom	– –	*Rubbi*	– –	460
–	– –	*Boccali*	– –	66
–	– –	*Foglietti*	– –	16½
Rotterdam	– –	*Stoop*	– –	129
Rusland	– –	*Weddra*	– –	621
–	– –	*Kruska*	– –	77
Ryssel	– –	*Lot*	– –	114
Schaumburg Grafschaft		*Quartier*	–	59
Schweden	– –	*Eymer*	– –	3960
–	– –	*Anker*	– –	1980
–	– –	*Kanne*	– –	132
–	– –	*Stop*	– –	66
Sicilien	– –	*Cafissi*	– –	570
Spanien s. Cadix	–	*Botta*	– –	23820
–	– –	*Pipa*	– –	21392
Stettin	– –	*Nössel*	– –	37
Stralsund	– –	*Stübgen*	– –	196
–	– –	*Pott*	– –	49
Strasburg	– –	*Maaß*	– –	78
–	– –	*Pint*	– –	39
–	– –	*Schoppen*	– –	19½
Toulon	– –	*Millerol*	– –	3220
–	– –	*Escandeaux*	–	805
Trieft	– –	*Orne*	– –	3310
–	– –	*Boccali*	– –	92
Tripoli	– –	*Matari Oel*	–	1137
Tunis	– –	*Matari Oel*	–	956
–	– –	– *Wein*	–	478
Turin	– –	*Brente*	– –	2844
–	– –	*Rubbi*	– –	474
–	– –	*Pinte*	– –	79

In nachfolgenden Ländern und Oertern	hält ein	an Pariser Kubikzoll
Ungarn – –	*Eimer* – –	3696
– –	*Anthal* – –	2536
Valancia – –	*Cantari* – –	573
Venedig – –	*Miri Oel* – –	796
– –	*Secchio Wein* –	710
– –	*Moſtachi* – –	598
Verona – –	*Brente* – –	3650
– –	*Baſſe* – –	228
Wien – –	*Eimer* – –	3310
– –	*Maaß* – –	79
– –	*Koph* – –	47
– –	*Seidel* – –	49
Zelle – –	*Stübgen* – –	192
– –	*Quartier* –	48

IX. Korn = Maaß.

Das Maaß, womit im ganzen Churfürstenthum Hannover das Korn gemessen wird, nennet man einen Himten.

Der jetzo gebräuchliche und erst zu Braunschweig, darauf 1692 zu Celle eingeführte; 1713 aber im ganzen Lande gemein gemachte Himten hat daher den Namen des Braunschweigischen Raths-Himten, oder des neuen Braunschweigischen Himten, welchen er noch führet, erhalten; zum Unterscheide des alten Braunschweigischen Himten, welcher um den hundert und sechsichsten Theil kleiner war.

Die Art einen solchen Himten zu probiren, ist diese: Er wird voll recht reinen trockenen Rübesaamen gefüllet, und sodann abgestrichen, so muß der Rübesaamen 39 Pfund $3\frac{1}{2}$ Loth nach Kalenbergischem Gewichte wiegen.

In denen Eich-Städten, Hannover, Hameln, Göttingen, Osterode und Nienburg werden von Metall gegossene 67 bis 90 Pfund schwere Himten verwahret, welche sorgfältig zusammen verglichen worden, und wornach die übrigen geeichet werden.

Ein solcher neuer Braunschweigischer Himte wird an den mehrsten Orten in 3 Metzen getheilet, an andern aber in 4 Metzen: Zum Unterscheide heissen jene drittel, diese aber viertel Metzen.

6 Him-

6 Himten machen ein Malter.
12 Malter oder 72 Himten ein Fuder.
16 Malter oder 96 Himten eine Last.

Nach den Verordnungen von 1692 und 1713 wird das Maaß solchergestalt bestimt:

Eine Last solte halten	–	100 Himten.
Ein Wispel	–	40 Himten.
Ein Scheffel	–	10 Himten.
Ein Himte	–	4 Spint.

Es ist aber diese Art zu berechnen im Kalenbergischen nicht, sondern nur im Cellischen und Braunschweigischen im Gebrauche.

Im übrigen hat noch fast eine jede zum Churfürstenthum gehörende Provinz, ja manches Amt oder Stadt besondere alte Maassen, wornach die Zinsgefälle annoch entrichtet und erhoben werden; welche aber sonst im Handel und Wandel nicht weiter gebraucht werden dürfen.

Es wird genug seyn, einige dieser alten Maassen anzuführen.

Das alte Hannoversche Maaß, 7 Himten davon gaben 6 alte Braunschweigische, die um $\frac{1}{160}$ kleiner waren, als der jetzige.

Das alte Pattenser Maaß, welche mit jener ohngefehr überein komt, beyde werden noch von 7 zu 6 gegen den neuen Himten reduciret.

Der Hoyasche Scheffel, welcher in 4 Spint getheilet wird; 12 Scheffel oder 48 Spint geben ein Molt; wird so reduciret, daß ein Scheffel dreyviertel Braunschweigische Metzen, mithin 1 Molt, 9 Himten oder $1\frac{1}{2}$ Malter giebet.

Die

Das Thedinghauser Maaß, wovon 1 Himten zu 4 Spint gerechnet wird, und welcher an N. Br. Maaß hält $3\frac{1}{5}$ Metzen, 12 Himten aber, oder ein Molt 9 Himten $2\frac{2}{5}$ Metze.

Das Vehrder Haufmaaß, welches wie die vorigen nach Himten, Spint und Molt berechnet wird, davon hält ein Himte

an glatten Korn	–	$2\frac{140}{192}$ Metze,
an Hafern	– –	$2\frac{54}{86}$ –

Mithin 1 Molt

an glatten Korn	–	8 H. $\frac{3}{4}$ M.
an Hafern	– –	8 H. $2\frac{1}{2}$ M.

Auf 96 Braunschweigische Himten oder eine Last gehen also

112 Himten alter Hannoverscher Maaß.
120 Thedinghauser Scheffel.
128 Hoyasche Scheffel.
132 Vehrder Scheffel.

Ein Br. Himte hält 20 Kalenb. Zoll, oder ohngefehr 2160 Pariser Linien im Durchschnitte, und 7 Zoll oder 756 Pariser Linien in der Höhe, und würde also 1547 Kubikzoll halten.

Nach genauester Berechnung schätze ich ihn aber nur zu 1536 Pariser Zoll, und es wird für einen Hausvater genug seyn, um Vergleichungen mit andern Maassen anstellen zu können, wenn er weiß, daß der Himte nicht unter 1536 und nicht über 1545 Zoll halte.

Nach der unten anzuführenden Vergleichung gegen das Pariser Maaß wäre ein Himte zu rechnen auf 1440 Zoll.

Von dem besten Rocken, den ich finden können, wieget der Himte 48 Pfund, mithin ein Kubikzoll 1 Loth.

Von schlechtern wieget ein Kubikzoll $\frac{23}{24}$ Loth, und 1 Himte 46 Pfund.

Von dem gemeinen, ein Kubikzoll $\frac{7}{8}$ Loth, und 1 Himten 42 Pfund.

Vom Weitzen wieget der Himte 48 bis 55 Pfund.
Vom Gersten – 37 bis 42 Pfund.
Vom Hafern – 22, 25 bis 32 Pfund.

alles nach Kalenbergischem Gewichte.

Beym Aussäen geschehen aus einem Himten 308 bis 320 Wurf, jeden zu 5 Kubikzoll ohngefehr.

Auf einen Kalenbergischen Morgen säet man 2 Himten Rocken, an einigen Orten etwas mehr, an andern etwas weniger.

Kruse schätzet einen Hannoverschen Himten zu 1943 Zoll, rechnet aber nur 80 Himten auf die Hamburger Last.

Wenn ich übrigens erwege, wie schwer es sey, die rechte Weite und Tiefe eines runden Gefässes auszumessen, welches sehr selten Zirkel rund, und an einer Seite gemeiniglich tiefer als an der andern ist; so erwecket dieses bey mir ein Mistrauen gegen die mehrsten Berechnungen, sonderlich wenn sie bis auf geringe Theilgen von Linien gehen.

Ich habe wenigstens fast bey jedem Versuche eine neue Berechnung herausgebracht, und werde mit Dank erkennen, wenn ein anderer sich die Mühe geben, und eine genauere Bestimmung sonderlich von den benachbarten deutschen Maassen geben will.

a) Korn-

a) Kornmaaß in den übrigen Provinzen von Deutschland.

In Deutschland ist kein Maaß unbeständiger als das Korn-Maaß.

1) Im Lauenburgischen rechnet man nach Säcke, deren einer etwas mehr als $5\frac{1}{2}$ Braunschweigische Himten, mithin kein volles Malter hält.

2) In Braunschweig rechnet man 10 Himten auf einen Scheffel, und theilet jenen in 4 Löcher.

Ein Scheffel giebt im Weitzen und Rocken 2 Faß, im Gersten aber 3 Faß.

3) In Bremen misset man nach Viertel, welche 4 Spint halten.

4 Viertel geben einen Scheffel; 10 Scheffel aber ein Quart.

40 Scheffel sind gleich 96 Braunschw. Himten.

4) In Osnabrügge hat man Himten, deren 13 12 Braunschweigische füllen.

5) Von dem Schaumburgischen Maaß, welches in der Grafschaft Schaumburg und Bückeburg gebräuchlich ist, geben 72 Himten 75 Braunschweigische Himten; machet auf jedes Malter eine viertel Metze Unterscheid.

6) Ein Lippischer Scheffel wird zu $1\frac{1}{2}$ Braunschweig. Himten gerechnet; hält aber nur ohngefehr $\frac{1}{8}$ Metzen.

7) Ein Dresdener Scheffel hält 16 Metzen, und wieget ohngefehr 140 bis 160 Pfund Rocken.

Eine Metze hat 4 Mäsgen.

Ein Mäsgen hält 64 Theile.

8) Ein

8) Ein Leipziger Scheffel hat 4 Sip = Maaß.
Ein Sip = Maaß 4 Metzen.
Eine Metze 2 Küchen = Maaß.
Nach Krusen hat daselbst ein Wispel 2 Malter, 24 Scheffel, 96 Viertel, 384 Metzen oder 1536 Mäsgen.

16 Leipziger Scheffel geben 21 Dresdener Scheffel.

9) Ein Altenburger Scheffel hat 4 Sipp oder 14 kleine Metzen.

10) Ein Eisenacher Scheffel hat 4 Viertel oder 16 Maaß.

11) Ein Langensalzer Scheffel soll in 3 Metzen und 12 Mäsgen getheilet werden; Haas theilet ihn in 16 Scheffel, und jeden Scheffel in 8 Mäsgen.

12) In Gotha hat ein Malter 2 Scheffel oder 4 Viertel.
1 Scheffel 2 Viertel 8 Metzen.
1 Metze 4 Mäslein.
Ein solches Gothaisches Malter thut nach Leipziger Maaß 1 Scheffel 3 Metzen, und etwas über $1\frac{1}{2}$ Küchen = Maaß. Nach Dresdener Maaß aber 1 Scheffel 2 Viertel 2 Metzen.

Das Verhältniß derer übrigen Sächsischen Kornmaasse wird in dem Leipziger Intelligenzblatte so berechnet:

Ein Dresdener Scheffel hält
zu Altenburg 2 Viertel, 3 Metzen, $3\frac{17}{65}$ Mäsgen.
Erfurt 1 Scheffel, 3 Viertel, $2\frac{2}{17}$ Metzen.
Görlitz $\frac{3}{4}$ Scheffel.
Langensalza $2\frac{7}{15}$ Scheffel.
Luckau $\frac{3}{4}$ Scheffel.
Magdeburg 1 Scheffel, 15 Metzen, müßte also der Scheffel halten 2946 Zoll.

Mer=

Merseburg 1 Himten 1 Viertel, müßte also der Himte 4866 Zoll halten.
Northausen $2\frac{7}{15}$ Scheffel.
Plauen $\frac{2}{3}$ Scheffel.
Prag $\frac{54}{65}$ Strich.
Wittenberg 2 Scheffel.
Zwickau $1\frac{11}{19}$ Scheffel.
Werningerode 2 Scheffel.

13) In Cassel hat man Metzen, 100 derselben vergleichet man gegen 33 Hamb. Himten.

14) In Schleswig werden auf eine Tonne gerechnet 3 Scheffel, oder eine Tonne hält 7 Schip $\frac{1}{2}$ Kanne.

10 Hamburger Kannen auf ein Schip gerechnet.

In andern Städten von Schleswig wechselt die Grösse einer Tonne ab, von 6 Schip $6\frac{1}{2}$ Kannen bis zu 8 Schip $3\frac{1}{2}$ Kannen.

15) Das Holsteinische Maaß wird unten in der 10ten Abtheilung beschrieben.

16) In Coburg und der angrenzenden Gegend von Franken hat ein Malter 2 Simmer.
1 Simmer 4 Viertel.
1 Viertel 2 Achtel.
1 Achtel 4 Metzen.

Ein Simmer oder Simra wird gleich geschätzet 4 Braunschweig. Himten; jeder Ort hat aber fast sein besonders Maaß, es kan also keine allgemeine Proportion bestimmet werden.

17) In Schleusingen misset man nach Malter.
1 Malter hat 8 Achtel.
1 Achtel 2 Maaß.
1 Maaß 2 Metzen.
1 Metze 2 Mäsgen.

18) In

18) In Schwaben hat man Simmer.

1 Simmer 2 Malter oder 16 Metzen, (und bey rauhen Getreide das doppelte.)
1 Metze hat 4 Diethaufen.
1 Diethaufen 2 Diethäuflein.
1 Diethäuflein 2 Maaß.

Man hat in Schwaben auch Schaff, jeden zu 8 Metzen.
Eine Metze zu 4 Vierling.
Ein Vierling zu 4 Viertlein

19) Im Elsas und einigen der benachbarten Provinzen rechnet man nach *Rezal*; ein an jedem Orte abwechselndes Korn-Maaß, welches im Weitzen an einigen Orten 158 bis 160, an andern Orten aber 170 bis 184 Pfund wieget.

20) In Prag, der Prager Strich hat 4 Viertel, 16 Maassel, oder 192 Seidel.

21) In Breslau hält ein Malter 12 Scheffel, 48 Viertel, 192 Metzen, 768 Mässel. 49 dieser Scheffel geben in Hamburg 65 Faß.

22) In Emden verkauft man nach Tonnen, jede Tonne hält 4 Verps zu 2 Scheffel, ein Scheffel hält 18 Krues. $16\frac{3}{4}$ dieser Tonnen machen eine Hamburger Last.

b) Englisches Korn-Maaß.

Dessen Verhältniß und Eintheilung ist auf der 11ten Tabelle zu ersehen.

Das Grundmaaß ist ein *Gallon*, welcher zu $272\frac{1}{4}$ Kubikzoll englisch, und ein Bushel, welcher zu 2178

Zoll berechnet wird; jener hält 9 Pfund 13 Unzen 12 Drachma, dieser aber 76 Pfund $4\frac{1}{2}$ Unzen Wasser vom Averdupois-Gewicht.

Wenn ich nun annehme, daß 16 Schuh englisch 15 Pariser geben, (S. 532) so hielte ein Bushel $2041\frac{7}{8}$, und ein Gallon $255\frac{9}{64}$ Pariser Zolle: Kruse reduciret aber jenen zu 1801, und diesen zu 225 Pariser Zolle, und dieses komt auch mit den übrigen Berechnungen überein; da $88\frac{1}{2}$ Bushels oder $11\frac{1}{16}$ Quarters eine Hamburger Last ausmachen, und nicht volle 104 Braunschw. Himten geben.

In der VIII. Tab. macht Kruse einen Unterscheid unter dem Englischen und Londner Maaß, und giebt von jenem den Quarter zu 14181, ein Bushel aber zu 1773 Zoll an. Hat auch S. 367 noch einen besondern Bushel Wasser-Maaß zu 2251 Zoll.

In dem Museo rustico werden die 2178 Zoll von einem Bushel auf $1794\frac{106656}{172800}$ Französische Kubikzoll reduciret.

Von andern finde den Inhalt eines Gallons zu $268\frac{8}{10}$ Kubikzoll gesetzet.

Ein Gallon Korn-Maaß ist etwas grösser als ein Gallon Wein- und etwas kleiner als ein Gallon Bier-Maaß. Man bestimmet ihr Verhältniß wie 33 — 28 — 35; oder wie es nach obiger Angabe seyn würde, wie $22\frac{1}{3}$ oder $22\frac{2}{3}$ — 21 — $23\frac{1}{2}$.

Ein Bushel Weitzen wieget 61 Pfund Troy oder 66 bis 68 Pfund Averdupois. Ein Gallon Weitzen $7\frac{5}{8}$ Troy.

Ein Bushel Gersten	—	42 bis 47	Pfund.
Ein Bushel Hafern	—	35 bis 36	Pfund.
Ein Bushel Erbsen	—	63 bis 67	Pfund.

Auf

Tabelle II. zu S. 599 und 601

Eintheilung der Engliſchen und Franzöſiſchen Korn-Maaſſen.

a) *Engliſches Korn-Maaſs.*

ſollen halten *Pariſer Pouces*	*Londner Inch*										
$28\frac{9}{64}$	$34\frac{1}{32}$	*Pints, Nöſel.*									
$56\frac{9}{32}$	$68\frac{1}{16}$	2	*Quarts.*								
$112\frac{9}{16}$	$136\frac{1}{8}$	4	2	*Pottles.*							
$225\frac{1}{8}$	$272\frac{1}{4}$	8	4	2	*Gallons, Congius.*						
$450\frac{1}{4}$	$544\frac{1}{2}$	16	8	4	2	*Peks, Picotin = Metze.*					
1801	2178	64	32	16	8	4	*Bushel, Modius = Himte.*				
3602	4356	128	64	32	16	8	2	*Strikes.*			
7204	8712	256	128	64	32	16	4	2	*Combs, Carnok.*		
14408	17424	512	256	128	64	32	8	4	2	*Quarters.*	
72040	87120	2560	1280	640	320	160	40	20	10	5	*Weys.*
144080	174240	5120	2560	1280	640	320	80	40	20	10	2 *Laſt.*

b) *Franzöſiſches Korn-Maaſs,*
Meſure ronde genant.

ſollen halten *Pariſer Pouces*							
$2\frac{1}{2}$	*Meſurettes.*						
$40\frac{1}{4}$	16	*Litrons.*					
$160\frac{13}{200}$	64	4	*Quarts.*				
$644\frac{66}{100}$	256	16	4	*Boiſſeau, = Drittel-Metze.*			
$1933\frac{97}{100}$	768	48	12	3	*Minots, = Himte.*		
$3867\frac{94}{100}$	1536	96	24	6	2	*Mines.*	
$7735\frac{88}{100}$	3072	192	48	12	4	2	*Septier, = Malter.*
$93830\frac{66}{100}$	36864	2304	576	144	48	24	12 *Muid.*

Auf einen Acre werden 3 Bushel Einsaat gerechnet; zu Zeiten aber bis 4 Bushel ausgesäet.

Ein Bushel ist ohngefehr um den sechzehnten Theil grösser als ein französischer Minot.

Auf einen Braunschw. Himten gehen ohngefehr 27 englische Quarts. 5 Bushel hielten also, wenn man solche zu 1801 Zoll annimt, beynahe 6 Braunschweigische Himten.

Von dem Schotländischen Maasse finde keine zuverläßige Nachricht; Kruse behauptet zwar, daß nach der 1706 geschehenen Vereinigung mit England dorten auch das Londner Maaß eingeführet wäre: Indessen giebt er einen Schotländischen Quarter zu 14181, also kleiner wie den englischen an; Eine gleiche Bewandniß hat es mit dem Irländischen Maasse. Kruse sagt, daß es mit dem englischen übereinkomme, doch soll ein Quarter nur 14165 Zoll halten, also noch weniger, wie der Schotländische.

c) Französisches Korn-Maaß, Mesure ronde genant.

Die Eintheilung des französischen oder Pariser Korn-Maasses zeiget die 11te Tabelle gleichfals.

Das Hauptmaaß ist ein *Boisseau*; man rechnet darauf nach dem Markgewichte 20 Pfund Korn; mithin auf ein Muid 2880 Pfund.

In der Ordonance von 1762 ist die Grösse also angegeben:

	in der Höhe	im Durchmesser
Ein Boisseau hält —	8 Z. $2\frac{1}{2}$ L.	10 Z. — L.
Der halbe Boisseau —	6 = 5 =	8 = — =
Der Quart-Boisseau —	4 = 9 =	6 = 9 =
Der halbe Quart-Boisseau oder 2 Litrons-Maasse —	4 = 3 =	5 = — =
Der Litron — —	$3\frac{1}{2}$ = — =	3 = 10 =
Der halbe Litron —	2 = 10 =	3 = 1 =

Nach den genauesten Berechnungen soll ein Boisseau $644\frac{66}{100}$ Kubikzoll Pariser Maaß halten.

Man rechnet, daß 5 Septiers 4 Kalenbergische Malter, oder 24 Himten geben, mithin sind 5 Boisseaux so viel wie 2 Kalenbergische Himten; so müßte aber, wenn man einen Boisseau zu 644 Zoll rechnet, ein Himte 1610 Zoll halten.

Wenn Berg in den Schwedischen Abhandlungen den Boisseau zu $488\frac{458}{1000}$ schwedische Zoll berechnet, so muß ein Fehler vorgegangen seyn, da der schwedische Fuß kleiner wie der Pariser ist.

Im *Gentilhomme cultivateur* wird ein englischer Büshel gleich geschätzet an 4 Pariser Boisseaux: Jener würde 2041 $\frac{7}{8}$, diese aber $2578\frac{64}{100}$ Zoll bringen.

Nimt man den Bushel an zu 1801 Französische Zoll, wie Kruse ihn reduciret, so gingen nicht mal 3 Boisseaux auf einen Bushel.

Wenn man einen Litron zu 36 Kubikzoll annimt, so hielte ein Boisseau 576, und der Septier 6912 Kubikzoll.

Ein englischer Quarter wird an 32 Par. Boisseaux, und 12 englische Bushel an 4 Pariser Septiers gleich geschätzet. Nach dem angegebenen Maaß halten:

Ein

Ein Quarter	16335	oder 14408 Zoll.
32 Boiſſeaux	20629 Zoll.	
12 Bushel	24502½	oder 21612 Zoll.
4 Septiers	30943½ Zoll.	

Dergleichen Exempel dienen zum Beweiß, wie wenig man ſich auf die gemeinen Berechnungen verlaſſen könne; Einem Haushälter, der nur Ausrechnungen und Vergleichungen überhaupt anſtellet, kan genug ſeyn, wenn er weiß, daß 5 Boiſſeaux etwas weniger wie zwey Braunſchweigiſche Himten, und ein Minot ohngefehr ¼ mehr bringet, und daß 103 Septiers Weitzen in Hamburg 5 Laſt; 11 Septiers aber 32 daſige Fäſſer, und 35 Boiſſeaux 17 daſige Himten geben.

Auf den Hafern pflegt man in Paris das doppelte, alſo auf einen Septier 24 Boiſſeaux zu rechnen.

An verſchiedenen Orten in Frankreich rechnet man auch nach *Bichets*, welches ein eingebildetes Maaß iſt, worunter man eine gewiſſe Anzahl Boiſſeaux, bald 8, bald 16, bald 18 begreifet; an dem einen Orte mehr, an dem andern weniger, ſo wie wir bey uns nach Wiſpel oder Malter rechnen.

Auf eine ähnliche Art rechnet man an einigen Orten in Frankreich, ſonderlich in Provence nach *Charges*; Sie hält ohngefehr 300 Pfund ſchwer Korn.

Zu Marſeille wird eine Charge einem Pariſer Septier gleich gehalten, zu 243 Pfund Markgewichte geſchätzet, und in 4 Emines; jede Emine aber in 8 Sivadieres getheilet.

Zu Toulon rechnet man 3 Septiers darauf, jeden von 1½ Mines, deren Mines 3 einen Pariſer Septier machen.

Man pflegt auch wol 40 Charges auf eine Last zu rechnen.

10 Chargen, jede von 4 Boisseaux machen in Bretagne eine *Pipe* von 600 Pfund Getreide. Man rechnet sonst die Pipe zu 54 Septiers. An andern Orten in Frankreich wird blos ein Muid eine Pipe genant.

Picotin ist ein Maaß, dessen man sich in der Gegend von Paris zum Hafern bedienet.

In der *Piccardie* und insbesondere zu *Amiens* misset man nach *Piquets*, deren 4 ein dasiges Septier von 50 Pfund schwer machen. Ein Piquet hält also $12\frac{1}{2}$ Pfund, und auf ein Pariser Septier gehen $19\frac{1}{5}$ Piquets oder $4\frac{4}{5}$ Septiers von Amiens.

Imal ist in der Gegend von *Nancy* gebräuchlich: 2 Imals machen 1 *Carte*, 4 Cartes einen *Real*, der 15 Pariser Boisseaux hält.

In der Landschaft Bresse hat man ein Maaß *Raz*, und in Basbretagne *Quartiers*; 18 dieser machen einen Tonneau de Morlaix aus, welcher um 10 pro Cent grösser ist als Le Tonneau de Nantes, der ohngefehr $9\frac{1}{2}$ Septiers oder etwas mehr als $\frac{3}{4}$ Muids von Paris ausmacht.

In Bretagne hat man noch *Perrées*, deren 10 ein Tonneau machen.

d) Korn-Maaß anderer Länder.

1) In der Schweitz.

Allda hat fast ein jeder Ort sein besonderes Maaß.

In Basel hat ein Sack 8 Müdde oder Schef-

Scheffel; ein Scheffel soll 75 Pfund wiegen, und so würden deren 24½ ohngefehr eine Hamburger Last geben.

In Bern hat ein Mütt 12 Maaß, 48 Immi, 96 Achterli, 192 Sechzehnerli. Ein Berner Maaß hält 904$\frac{4}{5}$ Berner Kubikzoll. 2 Berner Mäß machen ohngefehr einen Hamburger Himten. Nach den Berner Abhandlungen soll ein Mütt oder Muid Weitzen wiegen 140 bis 142 Pfund.

In der Grafschaft Neuenburg heisset eine Muid eine *Mütte*, auf eine Mütte rechnet man 3 Sack.

Auf einen Sack 8 Mäß oder *Emines*, jeden zu 23 bis 24 Pfund Weitzen.

Ein Mäß hält 8⅓ Maaß oder 1034$\frac{100}{500}$ Zoll Kub.

In Losanne und Orben nennet man ein Mäß oder Scheffel Quarteron oder *Boisseau*, solches hält $\frac{1}{15}$ weniger als ein Berner Maaß.

Ein Losanner oder Jfferten Mäß wieget:

Weitzen	=	20 bis 24 Pfund.
Dinkel	=	19 bis 23 Pfund.
Rocken	=	18 bis 22 Pfund.

Jst also etwas weniger als ein Braunschweigischer halber Himte.

Das Orben Mäß wieget ein viertel Pfund mehr als das Berner, und ein viertel Pfund weniger als das Losanner Mäß.

Auf ein Juchart rechnet man 6 Quarterons Einsaat.

In *Geneve* wieget eine Coupe in Weitzen 110 Pfund, an Rocken 103 Pfund von dasigem grossen Gewicht.

2) In Amsterdam und Holland

hat man *Scheppel* oder Scheffel.

Ein Scheffel wird in 4 *Vierdevat* getheilet.
1 Vierdevat hält 8 *Koppen.*
4 Scheppel machen eine *Mudde*, deren 27 eine Last geben.

Der Kop wird dem Pariser Litron, mithin ein Vierdevat einem halben Boisseau, der Schepel 2 Boisseaux und die Mudde 8 Boisseaux gleich geachtet.

Ein Kop muß also 36 Zoll;
Ein Vierdevat 288 Zoll;
Der Scheppel 1152 Zoll;
und die Mudde 4608 Zoll halten.
Kruse giebt aber einen Scheppel an zu 1341 Zoll,
und eine Mudde zu — 5366 —

Zu Löwen, Gent und in andern Gegenden von den Niederlanden hat man ein Getreide-Maaß, welches ein Halster oder Haster heisset: Acht Halsters machen eine Mudde, und 27 Mudden eine Last, man rechnet den Halster zu $29\frac{5}{56}$ Pariser Septiers. Zu Gent rechnet man auf die Last an Korn 56, an Hafern aber 38 Halster; 12 Halster zu einer Mudde und 2 Halster auf einen Sack.

Man hat auch in einigen Gegenden von Flandern ein Maaß, die *Carteel* genant.

Hoed oder *Hoet* ist ein Getreide-Maaß, womit vorneinlich Steinkohlen gemessen werden, wird zu 4 Schepel oder 8 Par. Boisseaux gerechnet. 3 Hoed geben 1 Last; das Maaß ist aber veränderlich.

Auf einen Hoed rechnet man in Rotterdam 18 Razieres, jede zu 2 Schepel.

3) In Dännemark

misset man nach *Toende* oder Tonnen, deren eine $4\frac{1}{2}$ Kubikfuß oder 144 Potts Wasser hält; Sie soll 4 Quartier hoch, und $3\frac{1}{4}$ Quartier oben, unten aber 3 Quartier weit seyn.

Man theilet sie in 8 *Skiappe* oder Scheffel, und diese wieder in halbe und viertel.

Andere Tonnen rechnet man dort zu 8 Schip, jedes zu 22 Potts.

4) In Schweden

hat man auch Tonnen zu 2 Spann, 4 halb Spann, 8 Viertel, 32 Kapper, 56 Kannen, 112 Stoop, 448 Quarter oder 1792 Ort. Sie hält $5\frac{2}{5}$ Schwed. Kubikfuß.

1 Spann hält also 4 Viertel.

1 Viertel 4 Kapper oder 7 Kannen.

Eine Kanne hält 100 Schwed. Kubikzoll. Man theilet sie in 2 Stoop.

1 Stoop in 4 *Quarter*.

1 Quarter in 4 Ort.

5) In Portugal

hat eine *Moeda* oder Muid Korn oder Salz 60 *Alquieres*.

4 Moeda oder 240 Alquieres werden an einer Amsterdammer Last, mithin 19 Pariser Septiers oder 38 Boisseaux zu Bourdeaux gleich geschätzet.

In Setubal wird die Moeda noch in 15 *Faneques* getheilet.

6) In Spanien

soll das trockene Maaß sich eigentlich nach dem Probemaaß in der Stadt Avila richten, und Kruse rechnet auf 1 Fanegas 12 Almudes oder Celemines; oder 48 Quartillos. Sonst wird das Maaß so angegeben:

4 Anegras machen einen *Cahis*.

4 Cahis 1 *Fanega*.

46 bis 50 Fanegas werden einer Amsterdammer und $55\frac{1}{3}$ einer Hamburger Last gleich geschätzet.

In *Barcelona* misset man nach *Quartera*, jedes von 12 Cortas; 4 Quartera geben 1 Salma, und $2\frac{1}{2}$ Quartera eine *Carga*; 46 Quartera geben eine Hamburger Last.

In *Bilbao* hält ein Fanegas 12 Celemines; 2 Fanegas geben 5 Hamburger Himten.

In *Valencia* hat 1 Caffise $10\frac{1}{2}$ grosse Arrobas von 36 leichten Pfunden, 17 Caffises geben also ohngefehr 1 Hamburger Last.

7) In Italien

hat man mancherley Kornmaassen, deren Verhältniß so viel uns daran gelegen ist, sich aus folgender Berechnung ergeben wird:

100 Venetianische *Stari* sollen geben:

35 *Caffi* zu Alicante.
30 *Cubs* zu Ancona.
117 *Quartos* zu Barcelona und Majorca.
145 *Fanegas* zu Cadix.
$13\frac{1}{2}$ *Muids* zu Ferrara.
158 *Tomoli* zu Foggia.
70 *Mines* zu Genua.
222 *Bushel* in Engelland.
225 *Chilo* in der Levante.
555 *Alquiers* zu Lissabon.
113 *Sacchi* zu Livorno.
51 *Charges* zu Marseille.
200 *Bassins* in Morea.
153 *Tomoli* in Neapolis.
76 *Mudden* in Holland.
300 *Polinicchi* zu Trieste.
$5\frac{8}{4}$ *Garates* zu Tripoli und in Syrien.

a) In *Minorca* hat ein Mut 6 Berfella; 36 Muts geben eine Quartera.

Ein Quartera hält $1\frac{1}{8}$ engl. Büshel. b)

b) In *Livorno* hat man zum Getreidemessen *Rubbi*, *Ruggi*, *Sacci* und *Starra* oder *Staja*.

Ein Saccho wieget 150, und die Starra 54 Pfund dasiges Gewichts: Man rechnet dahero auf eine Amsterdammer Last:

$10\frac{3}{4}$ *Rubbi*.
$11\frac{1}{2}$ *Ruggi*.
40 bis $41\frac{4}{31}$ *Sacchi*.
$112\frac{7}{8}$ *Starra*.

Man rechnet auch nach Moggio, jeden zu $7\frac{1}{2}$ Sacca, $22\frac{1}{2}$ Staja oder 2880 Bussoli.

c) In *Lucca* rechnet man hingegen 119 Starra auf eine Amsterdammer Last.

d) In *Bergamo* heisset das Getreidemaaß *Soma*, und wird getheilet in 8 *Satari*.

e) In *Genua* hat eine *Mina* 8 *Quarte* oder 96 *Gombette*; $27\frac{1}{2}$ dieser Mines geben eine Hamburger Last.

f) In *Milano* hat eine Mina 14 Rubbi 28 Moggi oder Sacci, 224 Staja oder 448 Starelli.

Ein *Soma* Reiß hat $1\frac{1}{2}$ Moggi, und wieget ohngefehr 230 schwere dasige Pfund.

g) In *Bologna* hat ein Corba 2 Stari, 8 Quarteroni oder 32 Quarticeni, und wieget an Weitzen 160 Bol. Pfund. 5 Corbe geben 14 Hamburger Himten.

h) In *Venedig* hat ein Stari oder Staja 4 Quarti, und wieget ohngefehr 132 schwere dasige Pfund, 387 Stari geben 10 Hamburger Lasten.

i) In *Zante* hat man Bazzillo, deren 89 eine Hamburger Last geben.

k) In *Verona* hat man *Minelli*, deren 100, $45\frac{1}{2}$ Venet. Staja; 85 aber eine Hamburger Last geben.

l) In

l) In *Corsica* hat ein Stajo 2 Mezzini, a 6 Bacini. 14 Bacini geben 1 Mine in Genua; auf eine Last in Hamburg gehen ohngefehr 32 Staja 1 Bacino.

m) In *Ferrara* hat ein Moggio 20 Staja, deren $104\frac{1}{2}$ eine Hamburger Last geben.

n) In *Florenz* hat ein Moggio 8 Sacci oder 24 Staja, deren 133 eine Last in Hamburg geben.

o) In *Sardinien* hat 1 Restiere 3 Starelli oder 48 Imbuti. $21\frac{1}{2}$ Restieri werden auf 1 Hamburger Last gerechnet.

p) In *Turin* hat ein Sacco 3 Staja, 6 Mine oder 48 Coppelli. $27\frac{1}{2}$ Sacci geben 1 Hamburger Last.

q) In *Rom* hat 1 Rubbio 4 Quarte, 12 Staja oder 16 Starelli, und soll 640 dasige Pfund in Weitzen wiegen.

r) In *Trieste* hat 1 *Staro* 3 *Polloniki*; oder wie sie oben genant sind *Polinicchi*.

Ich habe aber diese und mehrere dergleichen veränderliche Schreibarten, welche bey andern angetroffen habe, lieber beybehalten wollen.

s) Ein *Tomolo* von *Neapolis* hält am Gewichte 40 Rottoli schwer Gewicht.

36 Tomoli machen ein Carro.

$1\frac{1}{2}$ Carro oder 54 Tomoli schätzet man einer Amsterdammer Last gleich.

t) In Sicilien und *Palermo* hat man doppelte *Salma*. Die *Salma grossa* machet $1\frac{1}{6}$ von der *Salma generale*, und diese giebet $1\frac{3}{4}$ Marseiller Charges. Nach jener werden die Hülsenfrüchte verkauft.

Die Salma grossa hat 16 Tomoli oder 64 Quarti, macht also ohngefehr $6\frac{1}{4}$ Faß in Hamburg, oder 14 Staja in Livorno.

Die Salma generale hat $11\frac{1}{4}$ Staja.

Ein

Ein Tomolo hat 4 Mondili.

10$\frac{3}{7}$ Salme oder 171$\frac{3}{7}$ Tomoli oder 685$\frac{2}{3}$ Mondili geben 1 Amsterdammer Last.

8) *Metretes*

ist ein griechisches Maaß, deren 50 eine Amsterdammer Last ausmachen; man theilet sie in 12 *Choas*.

9) In klein Pohlen und Rothreussen.

Ein *Kloda* oder *Maca* hat 4 Scheffel oder Quarten, und wird zu 32 römische Urnas geschätzet, deren man sich in Istrien bedienet.

Auf eine Urna gehen 6 Sechy.

Ein Sechy ist eigentlich ein flüßiges Maaß.

8 Sechy machen 1 Mastelli in Ferrara.

10) In Madagascar

wird der Reiß mit *Voule* gemessen, worin ohngefehr $\frac{1}{2}$ Pfund Reiß gehet nach Pariser Gewicht.

12 Voules machen eine *Troubahouache* oder *Monka*.

100 Voules geben ein Zatou. Ein Wort, das so viel als 100 andeutet.

11) In Rußland

hat ein Czetwer, oder Tzetwer, oder Kuhl 2 Osmini, 4 Pajak, 8 Czetwerik oder 64 Garnitzen.

Die Czetwers sind aber nicht aller Orten von einer Grösse.

12) In Constantinopel

geben 60 Quillots eine Hamburgische Last. 4 Quillots machen ein Fortin; ein Quillot wieget 22 Okas.

13) In *Siam*

hat ein Cohi 40 Sestes oder 1600 Sats, und wird zu 100 Cattis, oder 125 Pfund Poids de Marc schwer gerechnet.

14) In *Smirna*
hat ein Fortin 4 Quillots, deren 90 auf eine Hamburger Last gerechnet werden.

15) In *Tripoli*
hat 1 Cafisso 20 *Tiberi*, und bringet $6\frac{1}{5}$ Hamburger Last.

16) In *Tunis*
hat 1 Cafisso 18 Weabs zu 12 Saws.
$8\frac{1}{2}$ Cafisso geben ohngefehr eine Hamburger Last.

Andere fast gar nicht vorkommende Maassen übergehe ich.

Da die Kornmaassen, insbesondere in Deutschland so gar mannigfaltig sind, und *Salomon Haas* in seiner Fruchtmaaß-Reduction allein aus dem Oberrheinischen Kreise davon über 120 unterschiedene Berechnungen gesamlet hat; so habe alle daraus und sonsten mir bekant gewordene deutsche Maassen in die 12te Tabelle gebracht.

Es wird hoffentlich nicht unangenehm, und nicht ohne Nutzen seyn, wenn man so mancherley Arten von Maassen, ihre Benennungen, Eintheilung und Verhältniß in einem Blicke übersehen kan, und den Inhalt eines ganzen Buchs gleichsam auf einem Blat vereinbaret findet.

Zweyerley habe ich nur bey den Angaben des Salomon Haas zu erinnern.

1) Er vergleichet alle Maassen gegen das Darmstädter Kornmaaß, und bestimmet gar nicht den Inhalt von diesem; Folglich bleibt man wegen des Inhalts von allen 120 Maassen und deren Verhältniß unter einander ungewiß: Wenn es aber andem ist,

daß

Tabelle 12. zu Seite 612

Vergleichung
derer bekanntesten Korn-Maassen in Deutschland, nebst ihren Eintheilungen und Verhältnissen gegeneinander.

An nachfolgenden Oertern	wird gerechnet nach	Erste Abtheilung in	Zwote Abtheilung in	Dritte Abtheilung in	Vierte Abtheilung in	100 von dem Maas des Orts,	geben nach Darmstädter Maas, Malt	Sim.	Kum	Gef.
Aachen, *Korn-maas* —	*Malter*	6 *Fas*	4 *Koph*							
Hafer-maas —	—	6 *Fas*	6 *Koph*			*Malter*	356	1		
Allendorf an der Lunda —	*Malter*	2 *Achtel*	8 *Meßen*	8 *Mäsgen*	—	*Viertel*	155	3	1	3
Allendorf an der Wohre —	—	1 *Viertel*	16 *Metzen*	8 *Mäsgen*	—	*Malter*	267	—	3	
Alsfeld —	*Malter*	2 *Achtel*	8 *Meßen*	4 *Vierling*	4 *Sechzehnth.*					
Altenburg —	—	1 *Scheffel*	4 *Sipmaas*	$3\frac{1}{1}$ *kl. Maas*						
Arnstadt —	—	1 *Maas*	4 *Viertel*	5 Metzen						
Aschaffenburg —	*Malter*	8 *Maas*	4 *Sechter*	4 *Viertel*	—	*Malter*	130	2	3	3
Augspurg —	—	1 *Schaf*	8 *Metzen*							
Aurich — —	*Tonne*	4 *Verps*	2 *Scheffel*	2 *Kruf.*						
Badenweiler —	*Malter*	8 *Beßer oder Simmeri*	3 *Imli*	3 *Becher*	—	*Malter*	135	3	—	3
Basel — —	*Sack oder Malter*	4 *gr. Seßer*	4 *kl. Seßer*	4 *Kupflein*	2 *Becher*					
						Malter	378	2	—	1
Battenberg, *Korn-maas* —	*Malter*	2 *Achtel*	8 *Meßen*	16 *Sechzehnt.*	—	*Malter*	406	1	1	3
Hafer-maas —	*Malter*	2 *Achtel*	8 *Meßen*	16 *Sechzehntheile*	—		236	2	1	
Berleberg, *Korn-maas* —	*Malter*	10 *Meßen*	16 *Sechzehntheile*	—	—	*Malter*	253	3	3	2
Hafer-maas —					—					
Berlin —	—	1 *Scheffel*	4 *Viertel*	4 Metzen	—	*Malter*	210	2	1	
Bernkastel —	*Malter*	8 *Fas*	4 *Seßer*	4 *Mäsgen*	—					

†

An nachfolgenden Oertern	wird gerechnet nach	Erſte Abtheilung in	Zwote Abtheilung in	Dritte Abtheilung in	Vierte Abtheilung in	100 von dem Maaſs des Orts,	geben nach Darmſtädter Maaſs, Malt	Sim.	Kum.	Geſ.
Bingen	*Malter*	4 *Viernſel* 1 *Viertel*	4 *Kumpf*	4 *Geſcheid*	—	*Malter*	193	3		
Blankenheim	*Scheffel*	10 *Himpten*	4 *Löcher*			*Viertel*	145	—	—	2
Braunſchweig										
Breiſach, *Korn-maaſs*	*Malter*	8 *Seſter*	4 *Viertel*	4 *Mäslein*	—	*Malter*	142	1	3	1
Hafer-maaſs							217	2	—	1
Bremen	*Quart*	10 *Scheffel*	4 *Viertel*	4 *Spint*	—					
Budingen	*Achtel*	6 *Simmer*	4 *Sechter*	4 *Geſcheid*	—	*Achtel*	131	2	—	2
Butzbach *Korn-maaſs*	*Malter*	2 *Achtel*	8 *Meſten*	4 *Geſcheid*	—	*Malter*	217	—	1	1
Hafer-maaſs							258	3	1	1
Caſſel	*Viertel*	4 *Himpten*	4 *Metzen*	4 *Mäsgen*	—	*Viertel*	141	2		
Coblentz, *Korn-maaſs*	*Malter*	8 *Simmer*	4 *Seſter*	4 *Minckel*	—	*Malter*	159	1	2	
Hafer-maaſs	*Malter*	10 *Simmer*	4 *Seſter*	4 *Minckel*	—	*Malter*	192	3	3	2
Coburg	*Malter*	4 *Simmer*	2 *Achtel*	4 *Metzen*						
Creutzenach	*Malter*	8 *Simmer*	4 *Seſter*	4 *Viertelgen*	—	*Malter*	145	1	1	
Darmſtadt	*Malter*	4 *Simmer*	4 *Kumpf*	4 *Geſcheid*	—	*Malter*	100			
Dieburg, *Korn-maaſs*	*Malter*	4 *Simmer*	4 *Sechter*	4 *Geſcheid*	—	*Malter*	116	—	3	1
Hafer-maaſs							139	1	3	1
Dresden		1 *Scheffel*	16 *Metzen*	4 *Mäsgen*	64 *Theile*					
Durlach, *Korn-maaſs*	*Malter*	8 10 *Simmer*	4 *Vierling*	4 *Mäslein*	—	*Malter*	117	2	3	
Hafer-maaſs	*Malter*						159	1	—	1
Endingen, *Korn-maaſs*	*Malter*	8 9 *Simmer*	4 *Vierling*	4 *Mäslein*	—	*Malter*	140	2	1	1
Rauhe Frucht	*Malter*						171	1	2	3
Eiſenach		1 *Scheffel*	4 *Viertel*	4 *Maaſs*	2 *Metzen*					
Eiſenberg		1 *Scheffel*	4 *Viertel*	4 *Maaſs*						
Etlingen, *Korn-maaſs*	*Malter*	8 10 *Simmer*	4 *Vierling*	4 *Mäslein*	—	*Malter*	121	1	2	
Hafer-maaſs	*Malter*						109			

Erpach,

An nachfolgenden Oertern	wird gerechnet nach	Erſte Abtheilung in	Zwote Abtheilung in	Dritte Abtheilung in	Vierte Abtheilung in	100 von dem Maaſs des Orts,	geben nach Darmſtädter Maaſs, Malt	Sim.	Kum.	Geſ.
Erpach, *Korn-maaſs* —	*Malter*	8 *Simmer*	3 *Moltzer*	—	—	*Malter*	139	—	1	
Hafer-maaſs —							171	1	2	3
Erfurt — —	*Malter*	4 *Viertel*	3 *Scheffel*	4 Metzen	4 Mäsgen					
Franckenberg, *Korn-maaſs* —	*Malter*	16 *Meſten*	—	—	—	*Malter*	333	3	3	3
Hafer-maaſs —							406	1	1	3
Francfurt —	*Malter oder Achtel*	4 *Simmer*	2 *Metzen*	2 *Sechter*	4 *Geſcheid*	*Malter*	106	1		
Friedberg — —	*Malter*	16 *Meſten*	8 *Geſcheid*	—	—	*Malter*	237	2	3	2
Fritzlar —	—	1 *Viertel*	16 *Metzen*	16 Mäsgen	—	*Malter*	151	1	2	2
Fulda, *Rocken-maaſs* —	*Malter*	8 *Maaſs*	4 *Sechter*	4 *Viertelgen*	—	*Malter*	168	2	—	2
Hafer-maaſs —							126	1	2	1
Gelling — —	*Fohr*	12 *Scheffel*	—	—	—	*Fohr*	1816	3	2	
Gelnhauſen —	*Achtel*	6 *Maaſs*	4 *Sechter*	4 *Geſcheid*	—	*Achtel*	127	—	2	
Gieſſen, *Korn-maaſs* —	*Malter*	2 *Achtel*	8 *Meſten*	4 *Vierling*	4 Mäsgen	*Malter*	228	—	3	2
Hafer-maaſs —							267	—	3	
Gleichen —	—	1 *Viertel*	16 *Metzen*	8 Mäsgen	—	*Malter*	146	3	3	1
Görlitz —	—	1 *Scheffel*	2 *Viertel*	4 Metzen	4 Mäslein					
Gotha — —	*Malter*	2 *Scheffel*	2 *Viertel*	4 Metzen	4 Mäsgen					
Grebenau —	*Malter*	16 *Meſten*	16 *Kohgen*	—	—	*Malter*	311	2	3	2
Grumbach, *Korn-maaſs* —	*Malter*	8 *Simmer*	4 *Seſter*	4 Mäsgen	—	*Malter*	136	3		
Hafer-maaſs —							192	1	1	
Grünberg, *Korn-maaſs* —	*Malter*	2 *Achtel*	8 *Meſten*	4 *Vierling*	4 Mäsgen	*Malter*	278	1	—	2
Hafer-maaſs —							317	1	—	2
Gudensberg —	—	1 *Viertel*	16 *Meſten*	8 Mäsgen	—	*Viertel*	166	1		
Habitzheim, *Korn-maaſs* —	*Malter*	4 *Simmer*	4 *Kümpf*	4 *Geſcheid*	—	*Malter*	109	2	1	
Hafer-maaſs —							126	2	1	

Halle

An nachfolgenden Oertern		wird gerechnet nach	Erſte Abtheilung in	Zwote Abtheilung in	Dritte Abtheilung in	Vierte Abtheilung in	100 von dem Maaſs des Orts,		geben nach Darmſtädter Maaſs, Malt	Sim.	Kum.	Geſ.
Halle		—	1 *Scheffel*	4 *Viertel*	4 *Metzen*							
Hamelburg		*Malter*	8 *Maaſs*	4 *Sechter*	4 *Viertelgen*	—	*Malter*		171	1		
Hamburg		*Scheffel*	2 *Faſs*	2 *Himpten*	4 *Spint*	4 *gr. Maaſs*						
Hanau		*Malter*	4 *Simmer*	4 *Sechter*	4 *Geſcheid*	—	*Malter*		117	1	1	2
Hannover		*Malter*	6 *Himpten*	3 *Metzen*								
Haſelau und Haſeldorf		*Tonne*	4 *Himpten*									
Heilbron, *Korn-maaſs*		*Malter*	8 *Simmer*	4 *Vierling*	4 *Mäsgen*	—	*Malter*		110			
Hafer-maaſs									158	2	—	1
Heidelberg und Manheim		*Malter*	8 *Simmer*	3 *Immer*		—	*Malter*		102	3	3	
Hersfeld		—	1 *Viertelgen*	16 *Metzen*	8 *Mäsgen*	—	*Viertel*		169	2	3	
Hirſchhorn, *glatte Frucht*		*Malter*	8	*Simmer*	4 *Vierling*	4 *Achtel*	—	*Malter*		110	1	1	2
rauhe Frucht		*Malter*	9							139	2	2	1
Hochberg		*Malter*	8 *Seſter*	4 *Vierling*	4 *Mäslein*	—	*Malter*		133	3	2	
Hohenſtein, *Korn-maaſs*		*Malter*	4	*Simmer*	4 *Kumpf*	4 *Geſcheid*	—	*Malter*		106	3	2	
Hafer-maaſs		*Malter*	6							145	1	1	
Holſtein, *Königs-maaſs*		*Tonnen*	4 *Himpten*	4 *Spint*	4 *Kannen*							
Junkern-maaſs		*Tonne*	4 *Himpten*	4 *Spint*								
Homberg an der Ohm		*Malter*	2 *Achtel*	8 *Meſten*	8 *Mäsgen*	—	*Malter*		356	1		
Homberg in Heſſen		—	1 *Viertel*	16 *Meſten*	8 *Mäsgen*	—	*Viertel*		178	—	2	
Kayſerslautern, *Korn-maaſs*		*Malter*	4	*Viernſ.*	4 *Seſter oder*	4 *Mäsgen*	—	*Malter*		120	2	1	3
Hafer-maaſs		*Malter*	$4\frac{1}{2}$		*Vierling*					120	2	1	3
Kirchberg, *Korn-maaſs*		*Malter*	8 *Simmer*	4 *Seſter*	4 *Mäsgen*	—	*Malter*		128	—	3	1
Hafer-maaſs									201	—	1	
Kreutzenach		*Malter*	8 *Simmer*	3 *Moltzer*								
Langenſaltza	—	—	1 *Scheffel*	16 *Metzen*	8 *Mäsgen*	—	*Scheffel*		148	3	1	
Laubach *Korn-maaſs*	—	—	1 *Achtel*	6	*Meſten*	16 *Mäsgen*	—	*Achtel*		95	2	2	3
Hafer-maaſs	—	—	1 *Achtel*	8						127	2	1	

An nachfolgenden Oertern		wird gerechnet nach	Erſte Abtheilung in	Zwote Abtheilung in	Dritte Abtheilung in	Vierte Abtheilung in	100 von dem Maaſs des Orts,	geben nach Darmſtädter Maaſs, Malt	Sim.	Kum.	Geſ.
Lautereck	*Korn-maaſs* — / *Hafer-maaſs* —	*Malter*	8 *Simmer*	4 *Seſter*	4 *Mäsgen*	—	*Malter*	132	1	3	3
								192	1	1	
Leipzig	—	—	1 *Scheffel*	4 *Sipmaaſs*	4 *Metzen*	4 *Küchenmaaſs*					
Lich	*Korn-maaſs* —	—	1 *Achtel*	8 / 10 *Meſten*	16 *Mäsgen*	—	*Achtel*	95	2	2	3
	Hafer-maaſs —	—	1 *Achtel*					119	2	1	1
Lichtenberg	im Birckenfeld. —	*Malter*	6 *Faſs*	4 *Seſter*	4 *Mäsgen*	—	*Malter*	141	—	—	2
Limburg	—	*Malter*	8 *Simmer*	2 *Meſten*	8 *Mäsgen*	—	*Malter*	127	1	—	1
Lindenfels	*Korn-maaſs* — / *Hafer-maaſs* —	*Malter*	4 *Simmer*	4 *Vierling*	4 *Geſcheid*	—	*Malter*	110	3	1	
								132	—	2	1
Lübeck	—	*Drömt*	3 *Tonnen*	4 *Scheffel*	4 *Fäſſer*						
Mayntz	—	*Malter*	4 *Simmer*	4 *Kumpf*	4 *Geſcheid*	—	*Malter*	96	3	2	
Mergenthal	*Rocken-maaſs* —	*Malter*	9 / 12 *Simmer*	4 *Vierling*	4 *Mäsgen*	—	*Malter*	192	2	2	
	Hafer-maaſs —	*Malter*						212	2		
Merſeburg	— —	—	1 *Scheffel*	2 *Himpten*	2 *Viertel*	4 Metzen					
Meyſſenheim	*Korn-maaſs* —	*Malter*	8 / 11 *Simmer*	4 *Seſter*	4 *Mäsgen*	—	*Malter*	154	1	2	1
	Hafer-maaſs —	*Malter*						212	1	—	2
Miltenberg	*Korn-maaſs* —	*Malter*	8 / 12 *Simmer*	3 *Moltzer*	—	—	*Malter*	148	1	3	2
	Hafer-maaſs —	*Malter*						216	—	1	
Mosbach am Neckar,	*Korn-maaſs*	*Malter*	8 / 10 *Simmer*	4 *Vierling*	4 *Mäsgen*	—	*Malter*	123	2	—	1
	Hafer-maaſs	*Malter*						128	2	2	3
Mülhauſen	—	*Malter*	4 *Viertel*								
Münden	—	*Malter*	6 *Himpten*	4 Metzen							
Naumburg	— —	—	1 *Achtel*	6 *Himpten*	4 Metzen						
Neuſtadt an der Hard,	*Korn-maaſs*	*Malter*	8 / 9 *Simmer*	4 *Vierling*	4 *Achtel od. Geſcheid*	—	*Malter*	117	—	3	3
	Hafer-maaſs	*Malter*						147	1	2	2
Nordhauſen	—	—	1 *Scheffel*	4 *Viertel*	2 gr. Metzen	2 kl. oder Kindelbrucker					

An nachfolgenden Oertern			wird gerechnet nach	Erſte Abtheilung in	Zwote Abtheilung in	Dritte Abtheilung in	Vierte Abtheilung in	100 von dem Maaſs des Orts,	geben nach Darmſtädter Maaſs,			
									Malt	*Sim.*	*Kum.*	*Geſ.*
Nürnberg		—	*Simmer*	2 *Malter*	8 *Metzen*	4 *Diethauf.*	2 *Diethäufl.*					
Oppenheim	*Korn-maaſs*	—	*Malter*	4 *Viernſel*	4 *Kümpf*	4 *Zweyling*	—	*Malter*	110	3	1	
	Hafer-maaſs	—	*Malter*	4 *gr. Simmer*	4 *Viernſel*	4 *Kümpf*	4 *Zweyling*	*Malter*	131	1	1	2
Osnabrügge		—		1 *Himpte*	4 *Metzen*							
Oſtfriesland		—	*Tonne*	4 *Verps*	2 *Scheffel*	2 *Krues*						
Plauen		—		1 *Scheffel*	16 *Metzen*							
Pleſſa		—		1 *Viertel*	16 *Metzen*							
Prag		—	*Strich*	4 *Viertel*	4 *Maaſſel*	12 *Sindel*						
Raſtadt		—	*Malter*	8 *Simmer*	4 *Vierling*	4 *Mäslein*	—	*Malter*	157	2	—	1
Regenſpurg		—	*Schaff*	4 *Mees*	4 *Vierling*	2 *Metzen*						
Reichenberg	*Korn-maaſs*	—	*Malter*	4 *Simmer*	4 *Vierling*	4 *Geſcheid*	—	*Malter*	99	3	3	1
	Hafer-maaſs	—							114	1	—	2
Rensburg		—	*Tonne*	4 *Himpten*								
Rheinfels		—	*Malter*	4 *Simmer*	4 *Kumpf*	4 *Geſcheid*	—	*Malter*	187	—	—	2
Rhod	*Korn-maaſs*	—	*Malter*	8 *Simmer*	4 *Immeli*	4 *gr. Mäslein*	2 *kl. Mäſsl.*	*Malter*	113	3	2	1
	Hafer-maaſs	—	*Malter*	9					143	2		
Rinteln		—	*Malter*	6 *Himpten*	4 *Metzen*							
Ober-Rosbach	*Korn-maaſs*	—	*Malter*	2 *Achtel*	8 *Meſte*	8 *Geſcheid*	—	*Malter*	225	1	1	
	Hafer-maaſs	—							242	—	2	
St. Goar	*Korn-maaſs*	—	*Malter*	8 *Simmer*	3 *Dreyling*	4 *Viertel*	—	*Malter*	213	3		
	Hafer-maaſs	—							210	1	3	1
Schaumburg		—	—	1 *Viertel*	16 *Metzen*	—	—	*Viertel*	142	2	3	2
Schleswig		—	*Tonne*	7 *Schip*	8 *Kannen*							
Schleuſingen		—	*Malter*	8 *Achtel*	2 *Maaſs*	2 *Metzen*	2 *Mäsgen*					
Schmalkalden und Trefurt		—	—	1 *Viertel*	16 *Metzen*							
Schwaben		—	*Simmer*	2 *Maſter*	8 *Metzen*	4 *Diethauf.*	2 *Diethäufl.*					
Stettin		—	*Drömt*	12 *Scheffel*	16 *Metzen*							
Trefurt an der Wohra		—	—	1 *Viertel*	16 *Metzen*	—	—	*Viertel*	104	3	1	2
Vacha		—	—	1 *Viertel*	16 *Metzen*	—	—	*Viertel*	161	3	2	3
Ulm		—	*Imi oder kurzer Scheffel*	6 *Mitlein*	6 *Metzen*	4 *Vierteln*	—	*Imi*	161	3	1	1
			langer Scheff.	8 *Mitlein*	6 *Metzen*	4 *Vierteln*	—	*lange Scheffel*	215	3	—	2

Umſtadt

An nachfolgenden Oertern	wird gerechnet nach	Erſte Abtheilung in	Zwote Abtheilung in	Dritte Abtheilung in	Vierte Abtheilung in	100 von dem Maaſs des Orts,	geben nach Darmſtädter Maaſs, Malt	Sim.	Kum.	Gef.
Umſtadt *Korn-maaſs* — / *Hafer-maaſs* —	*Malter*	4 *Simmer*	4 *Vierling*	4 *Geſcheid*	—	*Malter*	109 / 131	1 / 1	2	
Weilburg *Korn-maaſs* — / *Hafer-maaſs* —	*Achtel* / *Achtel*	6 / 7 *Simmer*	12 *Maaſs*	—	—	*Achtel*	110 / 119	2 / 2	3 / 2	3 / 3
Wetter und Wiſſenfelde —	*Malter*	16 *Meſten*	8 *Mäsgen*	—	—	*Malter*	367	1	2	
Wetzlar *Korn-maaſs* — / *Hafer-maaſs* —	*Achtel* / *Achtel*	8 / 9 *Meſten*	8 *Geſcheid*	—	—	*Malter*	233 / 239	3 / 1	2 / 1	2
Wien —	*Muth*	30 *Metzen*	4 *Viertel*	2 *Achtel*		*Malter*	96	3	2	
Wisbaden —	*Malter*	4 *Simmer*	4 *Kumpf*	4 *Geſcheid*	—	*Malter*	155	3	1	3
Wolckersdorf —	*Malter*	16 *Meſten*	8 *Mäsgen*	—	—		104	1	—	3
Worms *Korn-maaſs* — / *Hafer-maaſs* —	*Malter*	4 *Viernſel*	4 *Vierling*	4 *Achtel*	—	*Malter*	133	3	2	3
Würtemberg —	*Scheffel*	8 *Simmer*	4 *Vierling*	4 *Achtel*	—	*Scheffel*	155	—	2	3
Zeitz —	*Scheffel*	4 *Sipmaaſs*	4 Metzen							
Ziegenhain —	—	1 *Viertel*	16 Metzen	8 *Mäsgen*	—	*Viertel*	133	2	1	2
Zweybrücken —	*Malter*	8 *Faſs*	4 *Seſter*	4 *Mäsgen*	—	*Malter*	188	—	—	3
Zwickau —	—	1 *Viertel*	16 Metzen	8 *Mäsgen*						

Ver-

Verzeichniſs

dererjenigen Oerter, welche mit andern das Korn-Maaſs gemein haben, und wo ſolches zu finden.

Oerter	Siehe
Ballenberg,	Mergenthal.
Beilſtein,	Caſſel.
Beidenkopp,	Allendorf *an der Lumda.*
Bingenheim,	Alsfeld.
Biſchofheim *an der Tauber*,	Mergenthal.
Blanckenſtein,	Allendorf *an der Lumda.*
Boberg,	Mergenthal.
Boppart,	St. Goar.
Borken,	Homberg *in Heſſ.*
Braubach,	St. Goar.
Breidenbach,	Gudensberg.
Breidenau,	Gudensberg.
Broggingen,	Breiſach.
Burggemund,	Allendorf *an der Lumda.*
Carlsruh,	Durlach.
Carthaus,	Homberg *in Heſſ.*
Cleeberg *od.* Cleiberg,	Wetzlar.
Cörnberg,	Gudensberg.
Dornberg,	Darmſtadt.
Eberbach,	Heidelberg.
Eberſtadt,	Mergenthal.
Eltenheim,	Breiſach.
Epſtein,	Mayntz.
Eſchwege,	Caſſel.
Felsberg,	Homberg *in Heſſ.*
Frauenſee,	Gudensberg.
Freyburg,	Hochberg.
Friedewald,	Gudensberg.
Geismar,	Caſſel.
Gemünden *an der Wohra*,	Allendorf *an der Wohra.*
Grebenſtein,	Caſſel.
Gundelsheim,	Mosbach *am Neckar.*
Gundersblum,	Worms.
Hanneck,	Homberg *in Heſſ.*
Haſungen,	Caſſel.
Helmershauſen,	Caſſel.
Heſſenſtein,	Franckenberg.
Heida,	Homberg *in Heſſ.*
Hochheim,	Mayntz.
Huttenberg,	Wetzlar.
Jesberg,	Ziegenhain.
Immenhauſen,	Caſſel.
Itter,	Allendorf *an der Lumda.*
Kelſterbach,	Francfurt.
Königsberg,	Wetzlar.
Krautheim,	Mergenthal.
Kurnbach,	Hirſchhorn.
Ladenburg,	Heidelberg.
Landeck,	Homberg *in Heſſ.*
Lichtenau,	Homberg *in Heſſ.*
Lichtenberg,	Darmſtadt.
Liebenau *in Heſſ.*	Caſſel.
Liederbach,	Francfurt.
Lippolsberg,	Caſſel.
Liſsberg,	Alsfeld.
Ludwigſtein,	Gudensberg.
Manheim,	Heidelberg.
Marpurg,	Allendorf *an der Lumda.*
Merchingen,	Mergenthal.
Mergelsheim,	Mergenthal.
Miltzungen,	Homberg *in Heſſ.*
Mühlhauſen,	Ziegenhain.
Muntzenberg,	Butzbach.
Neckar-Elſas,	Mosbach *am Neckar.*
Neckar-Gemünden,	Heidelberg.
Neckar-Steineg,	Heidelberg.
Neuhauſs,	Mergenthal.
Neukirchen,	Ziegenhain.
Nidda,	Alsfeld.
Rauſchenberg,	Allendorf *an der Lumda.*
Roſenthal,	Wetter.
Rotenberg,	Homberg *in Heſſ.*
Ruſſelheim,	Darmſtadt.
Sabbaburg,	Caſſel.
Schonſtein,	Ziegenhain.
Schotten,	Grünberg.
Schwartzach,	Mosbach *am Neckar.*
Seeheim,	Darmſtadt.
Hohen-Solms,	Wetzlar.
Sontra,	Gudensberg.
Spangenberg,	Homberg *in Heſſ.*
Speier,	Hirſchhorn.
Staufenberg,	Allendorf *an dsr Lumda.*
Stein,	Durlach.
Sternfels,	Alsfeld.
Trendelburg,	Caſſel.
Treyſa,	Ziegenhain.
Uhrichſtein,	Grünberg.
Waldkappel,	Gudensberg.
Wallau,	Darmſtadt.
Walshauſen,	Caſſel.
Wanfriede,	Caſſel.
Weiſſenſtein,	Caſſel.
Wimpfen,	Mosbach *am Neckar.*
Wiſſenfeld,	Wetter.
Witgenſtein,	Berleburg.
Wietzenhauſen,	Gudensberg.
Wolfhagen,	Caſſel.
Zierenberg,	Caſſel.
Zwingenberg,	Darmſtadt.
Zwingenberg *am Neckar.*	Mosbach *am Neckar.*

daß nach Krusen Angabe ein Frankfurter Malter 5366 Zoll hält, und daß 100 Frankfurter Malter 106¼ Darmstädter Malter geben; so müßte dieser $\frac{1}{16}$ weniger, mithin 5031 Zoll halten.

Wenn ferner eine Casseler Metze 438 Zoll hält, und 100 Viertel oder 1600 Metzen 142½ Frankfurter Malter geben, so müßte dieses 4918 Zoll haben.

Wenn weiter ein Maynzer Malter 4591 Zoll hat, und deren 100 nur 96 Malter 3 Simmer 2 Kümpf Darmstädter Maaß geben, also dies $\frac{1}{31}$ Theil mehr hält, so müßte ein Malter von diesen 4739 Zoll halten. Nimt man diese drey Zahlen zusammen, und suchet daraus eine vierte, so würde ein Darmstädter Malter auf 4896 Zoll anzunehmen seyn, also etwas mehr wie 3 Braunschweigische Himten betragen, und nach diesem Fuß kan man in Ermangelung eines sichern Satzes die übrigen Maassen vergleichen.

Das zweyte mir bleibende Bedenken bey den Hasischen Berechnungen ist, ob solche auch jedesmal zuverläßig sind.

Z. E. das Hafer-Maaß ist durchgehends grösser als das Rocken-Maaß.

100 Etlinger Malter Korn sollen aber geben 121 Malter, 1 Sim. 2 Kümpf.

100 Malter Hafern nur 109 Malter.

Desgleichen 100 Malter Rocken von Fulda sollen geben 168 Malter, 2 Simmer, 2 Gescheid.

Und 100 Malter Hafern 126 M. 1 S. 2 K. 1 G.

Bey Kayserslautern ist Rocken und Hafernmaaß gleich, da ein Malter von letztern doch ½ Viernsel also $\frac{1}{9}$ mehr hält.

Bey Rinteln ist ein anders Maaß, und ein anders für Schaumburg angesetzt, da in Rinteln eben das Schaumburgische Maaß gilt; und kein ander Schaumburg bekant ist; Ein Schaumburgischer oder Rinteler Himte hält 1600 Zoll; 600 derselben also oder 100 Malter 960000 Zoll; Wenn nun das Darmstädtische Malter recht zu 4896 Zoll angenommen ist, so würden jene 100 Malter in Darmstadt geben, 196 Malter, 1 Kumpf, 1 Gescheid.

Zu Wetzlar ist das Hafermaaß nach der Angabe um $\frac{1}{8}$ grösser, folglich müßte, da 100 Malter Rokken in Darmstadt 233 M. 3 S. 2 K. geben, der Ertrag von 100 Malter Hafern seyn 263 M. 2 S. 3 K. 3 Gesch. anstatt daß nur 239 Malter angesetzt worden.

Im übrigen zeiget die folgende, grösstentheils aus dem Krusen entlehnte Vergleichungs-Tabelle, wie sich der Inhalt von allen bekanten Korn-Maassen nach Pariser Zollen gegen einander verhalte; Es wäre nur zu wünschen, daß man den Angaben des Krusen durchgehends gleichen Glauben beymessen dürfte; Denn es ist fast nicht zu vermuthen, daß er Gelegenheit gehabt habe, einige hundert Maassen, zum Theil von entfernten und unbekanten Oertern, auf das genaueste nach Zollen zu untersuchen; da das Hannoversche als ein benachbartes Maaß nicht mal genau bestimmet ist; und mehrere bekante eine Verbesserung zu erfordern scheinen: In Ermangelung eines gewissern Maasses muß das wahrscheinliche hinreichen.

Vergleichung derer bekantesten Korn-Maassen nach ihren Kubik-Inhalt.

An nachfolgenden Oertern	hält ein	an Pariser Kubikzoll
Aachen —	*Faß* —	1207
Abbeville —	*Setier* —	7517
Agen — —	*Sac* —	4346
Aiguillon —	*Sac* —	3533
Acre — —	*Raziers* —	5074
Albigeois —	*Setier* —	10416
Alby — —	— —	5795
Alckmaer —	*Sack* —	4024
Alexandria —	*Rebebe* —	7920
— —	*Quillot* —	8606
Algier — —	*Caffiſe* —	16112
— —	*Tarric* —	1007
Alicante —	*Caffiſe* —	10932
— —	*Barſella* —	911
Altenburg —	*Scheffel* —	7022
— —	*nach Goth. Angab.*	9450
Amboiſe —	*Boiſſeau* —	548
Amersford —	*Mudde* —	9055
Amiens —	*Setier* —	1725
Amſterdam —	*Mudde* —	5443
— —	*Sack* —	4082
— —	*Scheffel* —	1361
Ancona —	*Rubbi* —	13764
Annaberg —	*Scheffel* —	9913
Antwerpen —	*Viertel* —	3887

An nachfolgenden Oertern		hält ein		an Pariser Kubikzoll
Apenrade	—	*Tonne*	–	6909
Apulia	—	*Tomoli*	–	2683
Archangel	—	*Tzetvers*	–	9611
Arles	—	*Setier*	–	2957
Arnheim	—	*Mouvers*	–	6585
Arnstadt	—	*Maaß*	–	9052
Asperen	—	*Sack*	–	5712
Aubeterre	—	*Boisseau*	–	1610
Audierne	—	*Ton.*	–	72437
Auray	—	*Boisseau*	–	2012
Auxone	—	*Emine*	–	21535
Avignon	—	*Boisseau*	–	4566
Azorische Inseln	—	*Alq*	–	604
Barbesieux	—	*Boisseau*	–	1610
Barcelona	—	*Quartera*	–	3464
Basel	—	*Sack*	–	6504
Baugency	—	*Mine*	–	2542
Bayonne	—	*Sac*	–	4024
Beaucaire	—	*Setier*	–	3018
Beaumont	—	*Sac*	–	3812
Beauvais	—	*Ton*	–	96582
Bellegarde	—	*Bichet*	–	10731
Bergamo	—	*Staja*	–	1044
Bergerac	—	*Pipe*	–	27010
Bergen op Zoom	—	*Sister*	–	2300
Berg. St. Vinox	—	*Razier*	–	7020
Berlin	—	*Scheffel*	–	2571
Bern	—	*Mäß*	–	816
–	–	*nach Krusen*		648
Blois	—	*Boisseau*	–	402
Bologna	—	*Corbe*	–	3720

Bom-

An nachfolgenden Oertern		hält ein		an Pariſer Kubikzoll
Bommel	—	*Mudden*	–	8048
Bommene	—	*Sack*	–	3863
Boulogne in Piccardie		*Setier*	–	8708
Bourbon Lanci	—	*Boiſſeau*	–	596
Bourdeaux	—	*Boiſſeau*	–	3866
Bourret	—	*Sac*	–	5075
Braunſchweig	—	*Scheffel*	–	14824
Braunſchweiger	—	*Himten*	–	1536
Breau	—	*Quartier*	–	5075
Breda	—	*Viertel*	–	4330
Bremen	—	*Scheffel*	–	3541
Breſſe	—	*Quartal*	–	9658
Breslau	—	*Scheffel*	–	3525
Breſt	—	*Ton*	–	72437
Briare	—	*Carſe*	–	732
Briel	—	*Sack*	–	3622
Brügge	—	*Hoed*	–	8278
Brüſſel	—	*Sack*	–	5795
Bückeburg	—	*Himte*	–	1600
Bueren	—	*Mudden*	–	6899
Cadillac	—	*Sac*	–	4346
Cadix	—	*Fanegas*	–	2881
Cahors	—	*Cartes*	–	1449
Calabria	—	*Tomoli*	–	2683
Calais	—	*Setier*	–	8257
Campen	—	*Mudden*	–	5902
Candia	—	*Charge*	–	8048
Carcaſſone	—	*Setier*	–	4139
Caſal in Montferat	—	*Pacchi*	–	12285
Caſſel	—	*Metze*	–	438
Caſtel-jaloux	—	*Sac*	–	4139

In nachfolgenden Oertern	hält ein		an Pariser Kubikzoll
Castelnaudari —	*Setier*	–	3495
Castelnau de Medoc –	*Quartier*	–	4950
Castel-Saracin —	*Sac*	–	5182
Castres —	*Setier*	–	5795
Chalais —	*Boisseau*	–	1610
Chalon sur Saone —	*Bichèt*	–	9106
Charite —	*Boisseau*	–	1006
Charelles —	*Boisseau*	–	1271
Chateau neuf. sur Loire	*Boisseau*	–	1105
Chemnitz —	*Scheffel*	–	7445
Clerac —	*Sac*	–	4194
Cleve —	*Malter*	–	8903
Coburg —	*Simmer*	–	4200
Cöln —	*Malter*	–	8172
Colberg —	*Scheffel*	–	2530
Concernau —	*Ton.*	–	16079
Condom —	*Sac*	–	3533
Constantinopel —	*Kisloz*	–	1770
Copenhagen —	*Tonne*	–	7009
Corbie —	*Setier*	–	2195
Corfu —	*Moggi*	–	5037
Cosne —	*Boisseau*	–	847
Creon —	*Sac*	–	4834
Cuylenburg —	*Mudden*	–	6899
Cyprus —	*Medimnos*	–	3678
Dännemark —	*Tonne*	–	7009
Danzig —	*Scheffel*	–	2437
Delft —	*Hoed*	–	53286
— —	*Sack*	–	4996
— —	*Actendeel*	–	1665
Deventer —	*Mudde*	–	4024

Dieppe

An nachfolgenden Oertern	hält ein	an Pariser Kubikzoll
Dieppe —	*Mine* –	5075
Dieu Insel —	*Ton.* –	79148
Dixmuyden —	*Razier* –	4757
Dordrecht —	*Hoed* –	48291
— —	*Sack* –	6036
Dresden —	*Scheffel* –	6082
— —	*nach Kruſen*	5287
Duisburg —	*Mouver* –	6585
Duynkirchen		
Waſſermaaſs —	*Razier* –	8048
Landmaaſs —	*Razier* –	7146
Duynen —	*Sack* –	4346
Eckernförde —	*Tonne* –	6815
Edam —	*Mudden* –	5366
Eilenburg —	*Scheffel* –	3191
Eisleben —	*Viertel* –	3614
Eiſenach —	*Viertel* –	4912
Emden —	*Tonne* –	9514
— —	*Werps* –	2378
Enchuyſen —	*Mudden* –	6585
— —	*Sack* –	3293
Engelland —	*Quarter* –	14408
— —	*Bushel* –	1801
Erfurt —	*Scheffel* –	3236
— —	*nach Kruſen*	2808
Eyderſtädt —	*Tonne* –	6929
Femern —	*Scheffel* –	1897
Ferrara —	*Stara* –	1524
Fliſigen —	*Sack* –	3622
Florenz —	*Staja* –	1194
Franckfurth am Mayn	*Malter* –	5366

An nachfolgenden Oertern		hält ein		an Pariser Kubikzoll
Friedrichsstadt in Schlesw.		*Tonne*	–	6374
Fronsac	—	*Sac*	–	5086
Gaillac	—	*Setier*	–	6998
Gent	—	*Halster*	–	2587
Genua	—	*Mine*	–	5795
Gergau	—	*Mine*	–	2300
Gien	—	*Carse*	–	839
Giffhorn	—	*alter Himte*	–	1769
Gimont	—	*Sac*	–	7244
Glückstadt	—	*Tonne*	–	7207
Goes	—	*Sack*	–	3622
Görlitz	—	*Scheffel*	–	8109
Gorckum	—	*Mudden*	–	8387
Goslar	—	*Himte*	–	1853
Gotha	—	*Scheffel*	–	5614
Goude	—	*Sack*	–	5174
Greifswalde	—	*Scheffel*	–	2017
Grenada	—	*Sac*	–	4829
Gretsyl	—	*Verpe*	–	2378
Grevelingen	—	*Razier*	–	6585
Grimma	—	*Scheffel*	–	5163
Gröningen	—	*Mudden*	–	4390
Grosseto	—	*Moggia*	–	27888
Hadersleben	—	*Tonne*	–	6909
Halle	—	*Scheffel*	–	2285
—	—	*nach Krusen*		3965
Hamburg	—	*Scheffel oder Sack*		5312
—	—	*Faß*	–	2656
Hannover	—	*Himten*	–	1536
Harderwick	—	*Mudden*	–	4873
Harlem	—	*Sack*	–	3812

Har-

An nachfolgenden Oertern	hält ein		an Pariser Kubikzoll
Harlingen —	*Mudden*	–	4390
Haselau und Haseldorf	*Himte*	–	1660
Havre de Grace —	*Boisseau*	–	1532
Heguer —	*Viertel*	–	3387
Hennebont —	*Ton*	–	93741
Herzogenbusch —	*Mouver*	–	7083
Heusden —	*Mudde*	–	8387
Hildesheim —	*Himte*	–	1235
Hochstraten —	*Viertel*	–	4272
Holstein —	*Scheffel*	–	
— —	*Fürstl. M.*	–	1992
— —	*Himte*		
— —	*Iunkern M.*	–	1660
— —	*Königl. M.*	–	1562
Hoorn —	*Sack*	–	3293
Hull —	*Quarter*	–	13143
Husum —	*Tonne*	–	7379
Irland —	*Quarter*	–	14165
Isselstein —	*Mudden*	–	7244
Kiel —	*Scheffel*	–	1992
Königsberg —	*alter Scheffel*	–	2431
— —	*neuer Scheffel*	–	2592
Laland —	*Tonne*	–	6929
Langensalz —	*Scheffel*	–	2807
Lanion —	*Ton*	–	77350
Lavaur —	*Setier*	–	6899
Leer —	*Verp.*	–	2378
Lerrdam —	*Mudde*	–	8387
Leipzig —	*Scheffel*	–	7968
— —	*nach Krusen*		6939
Leuwarden —	*Mudde*	–	4390

An nachfolgenden Oertern		hält ein		an Pariſer Kubikzoll
Leyden	—	*Sack*	–	3293
Libau	—	*Loof*	–	3230
Libourne	—	*Sac*	–	4199
Lille	—	*Razier*	–	3584
Linkau	—	*Scheffel*	–	8109
Lion	—	*Anèe*	–	9960
Lippe, Graffſchaft	—	*Scheffel*	–	2112
Liſſabon	—	*Alquier*	–	675
—	—	*Moyos Salz*	–	40500
Livorno	—	*Sacca*	–	3581
Löwen	—	*Mudde*	–	5366
London	—	*Quarter*	–	14408
Landmaaſs	—	*Buſchel*	–	1801
Waſſermaas	—	*Buſchel*	–	2251
Lucca	—	*Stari*	–	1216
Lübeck	—	*Scheffel Rocken M.*		1723
—	—	– *Malz M.*		2010
Lüneburg	—	*Himte*	–	1536
Lüttich	—	*Setier*	–	1509
Macon	—	*Asnèe*	–	12548
Madera Inſel	—	*Alquier*	–	565
Magdeburg	—	*Scheffel*	–	2571
—	—	*nach Kruſen*		2612
Malaga	—	*Fanega*	–	3054
Malta	—	*Salme*	–	13429
Manfredonia	—	*Carre*	–	94730
Mantua	—	*Stare*	–	1756
Marán	—	*Tonne*	–	69615
Maremma di Siena	—	*Mogy*	–	26857
Marſeille	—	*Charge*	–	7968
Maſtricht	—	*Setier*	–	1143

An nachfolgenden Oertern		hält ein		an Pariser Kubikzoll
Maynz	—	*Malter*	–	4591
Mayorca	—	*Quart*	–	3388
Mecheln	—	*Viertel*	–	4194
Mecklenburg	—	*Scheffel*	–	2140
Meissen	—	*Stadt Scheffel*	–	5287
—	—	*Amt Scheffel*	–	5111
Memel	—	*Scheffel*	–	2437
Merseburg	—	*Scheffel*	–	8756
Messina	—	*Salme grosso*	–	16716
—	—	– *generale*	–	13420
—	—	*Tomoli groß*	–	1045
—	—	– *generale*	–	839
Middelburg	—	*Sack*	–	3495
Modena	—	*Staja*	–	3887
Moissac	—	*Sac*	–	4829
Montauban	—	*Setier*	–	10695
—	—	*Sac*	–	5433
Montfort	—	*Mudde*	–	6899
Montpellier	—	*Setier*	–	2678
—	—	*Emine*	–	1339
Montreuil	—	*Boisseau*	–	448
Morlaix	—	*Ton.*	–	72437
—	—	*Boisseau*	–	2634
Mülhausen	—	*Viertel*	–	2537
München	—	*Scheffel*	–	18282
Munickendam	—	*Mudde*	–	5366
Muyden	—	*Mudde*	–	6585
—	—	*Sack*	–	3292
Nantes	—	*Ton.*	–	71200
—	—	*Setier*	–	7120
Napoli	—	*Tomoli*	–	2683

An nachfolgenden Oertern		hält ein		an Pariser Kubikzoll
Narbonne	—	*Setier*	–	3655
Narden	—	*Mudde*	–	6585
—	—	*Sack*	–	3292
Narva	—	*Tonne*	–	8172
Naumburg	—	*Scheffel*	–	4238
—	—	*nach Kruſen*		3845
Negrepeliſſe	—	*Setier*	–	12073
—	—	*Sac*	–	6036
Nerac	—	*Sac*	–	4346
Nermauſtier	—	*Ton*	–	72437
Nevers	—	*Boiſſeau*	–	1006
Newcaſtle	—	*Quater*	–	14181
Nieuport	—	*Raſier*	–	8278
Nimwegen	—	*Mouvers*	–	6668
Nizza	—	*Staja*	–	1942
Nordhauſen	—	*Scheffel*	–	2475
—	—	*nach Kruſen*		2148
—	—	*nach Goth. Berech.*		2807
Nürnberg	—	*Sümmer*	–	16775
Oeſel Inſel	—	*Laſt*	–	158516
Orleans	—	*Muids*	–	19674
Oſchatz	—	*Scheffel*	–	5607
Oſtende	—	*Razier*	–	8853
Oudewatter	—	*Mudde*	–	6899
Palermo v. Sicilien	—	*Salme gen.*	–	13420
—	—	*Mondili*	–	209
Paris	—	*Muids*	–	82944
—	—	*Setier*	–	6912
—	—	*Boiſſeau*	–	576
Patraſſo	—	*Stara*	–	4140
—	—	*Bachel*	–	1509

An nachfolgenden Oertern		hält ein			an Pariser Kubikzoll
Pegau	—	*Scheffel*	—	—	4239
Periguex	—	*Boisseau*	—	—	1610
Pernau	—	*Tonne Korn*		—	6532
—	—	*Tonne Leinsaamen*			5715
Persien	—	*Artaba*	—	—	3286
Piemont	—	*Sacca*	—	—	5366
Plauen	—	*Scheffel*	—	—	4054
Pirna	—	*Scheffel*	—	—	5452
Polen	—	*Last*	—	—	154700
Pont l'abbé	—		—	—	73482
Port Louis	—	*Ton.*	—	—	93905
Porto	—	*Alquier*	—	—	805
Prag	—	*Strich*	—	—	4759
—	—	*auf dem Lande*	—	—	4600
Puglia	—	*Tomoli*	—	—	2683
Purmerent	—	*Mudde*	—	—	5366
Querfurt	—	*Scheffel*	—	—	2644
Quimper - Corantin und Quiberon	—	*Ton.*	—	—	73482
Quimperlay	—		—	—	94754
Rabastens	—	*Setier*	—	—	8645
Ravenna	—	*Ruggi*	—	—	14044
Realmont	—	*Setier*	—	—	6324
Realville	—	*Sac*	—	—	5795
Redon	—	*Ton.*	—	—	74772
Rendsburg	—	*Himte*	—	—	1562
Rennes	—	*Ton.*	—	—	72193
Reole	—	*Sac*	—	—	4898
Reval	—	*Tonne*	—	—	6129
Rhenen	—	*Mudde*	—	—	7348
Riberac	—	*Boisseau*	—	—	1547

Riga

An nachfolgenden Oertern	hält ein		an Pariser Kubikzoll
Riga —	*Loof*	–	3285
Rimini —	*Rubbi*	–	14044
Roanne —	*Boisseau*	–	967
Rochelle —	*Ton.*	–	69758
— —	*Boisseau*	–	1661
Rom —	*Rubbio*	–	13797
— —	*Quadrantali*	–	2299
Romagna —	*Stari*	–	4553
Rostock —	*Scheffel*	–	1821
Rotterdam —	*Hoed*	–	54056
— —	*Sack*	–	5067
— —	*Achtendeel*	–	1689
Rouen —	*Muid*	–	108303
— —	*Setier*	–	9025
— —	*Mine*	–	4512
Royan —	*Quart.*	–	5068
Ruremond —	*Scheffel*	–	2161
Rusland —	*Czetwerick*	–	1229
Ryssel —	*Rasier*	–	3584
St. Brieux —	*Ton*	–	77350
St. Gilles —	*Charge*	–	3674
St. Jean de Laune —	*Emine*	–	12892
St. Malo —	*Ton.*	–	75416
St. Michaelis Insel —	*Alquier*	–	612
St. Omer —	*Rasier*	–	6532
St. Petersburg —	*Czetwer*	–	9832
St. Sebastian —	*Hannega*	–	3007
St. Valery —	*Setier*	–	7735
Sardinien —	*Starelli*	–	2471
Saumur —	*Setier*	–	7735
Schiedam —	*Sack*	–	5067

Schie-

An nachfolgenden Oertern	hält ein		an Pariser Kubikzoll
Shiedam —	*Achtendeel*	–	1689
Schleusingen —	*Malter*	–	11047
Schoonhoven —	*Mudden*	–	6998
Schottland —	*Quarter*	–	14181
Schweden —	*Tonne*	–	7386
— —	*Kappar*	–	231
Sevilla —	*Fanega*	–	2881
Sicilien v. Messina —	—		—
Smirna —	*Quillot*	–	1770
Spanien —	*Vanega*	–	2390
Steenbergen —	*Viertel*	–	4199
Stettin —	*Scheffel*	–	2612
Stikhusen —	*Verp*	–	2378
Stockholm —	*Tonne*	–	7386
Stolberg —	*Viertel*	–	2312
Stralsund —	*Scheffel*	–	2028
Strasburg —	*Land-Setier*	–	960
— —	*Stadt-Setier*	–	930
Sully — —	*Carse*	–	805
Tallemont —	*Sac*	–	4641
Tarascon —	*Charge*	–	2881
Tarragona —	*Setier*	–	2846
Ter-Tolen —	*Sack*	–	3919
Terveer —	*Sack*	–	3768
Tiel — —	*Mudde*	–	6998
Tönningen —	*Tonne*	–	6036
Tondern —	*Tonne*	–	7849
Tongres —	*Mudde*	–	9797
Torgau —	*Scheffel*	–	3304
Tornhout —	*Viertel*	–	4172
Tornus —	*Bichet*	–	12892

Tortosa

An nachfolgenden Oertern	hält ein		an Pariser Kubikzoll
Tortosa —	*Quarto*	–	4477
Toscana — —	*Moggia*	–	26857
Toulon —	*Charge*	–	24145
Toulouse — —	*Emine*	–	5366
— —	*Setier*	–	5652
Tournon —	*Sac*	–	3919
Tours —	*Boisseau*	–	548
Treptau —	*Scheffel*	–	2530
Tripoli —	*Caffisso*	–	16472
— —	*Tibero*	–	823
Tunis —	*Caffiso*	–	18048
Utrecht —	*Mudde*	–	5878
Valenciennes —	*Nytur*	–	3622
Valentia —	*Caffi*	–	9374
– –	*Barsella*	–	781
Vannes —	*Ton.*	–	75416
Venedig —	*Staja*	–	4118
Venlo —	*Mouver*	–	6757
Verdun —	*Bichet*	–	9669
Verona — —	*Minoli*	–	1874
Vianon —	*Mudde*	–	7348
Villemur —	*Sac*	–	5260
Weimar —	*Scheffel*	–	4490
Weissenfels —	*Scheffel*	–	8757
Wernigerode —	*Scheffel*	–	3041
Ville neuve d'Agenois	*Boisseau*	–	4080
Wesep —	*Mudde*	–	6680
– –	*Sack*	–	3340
Windau —	*Loof*	–	3230
Wismar —	*Scheffel*	–	1967

An nachfolgenden Oertern	hält ein		an Pariser Kubikzoll
Wittenberg —	*Scheffel*	–	3047
– –	*nach Kruſen unrecht*		2644
Wolgaſt —	*Scheffel*	–	2043
Worcum —	*Sack*	–	6254
Wurzen —	*Scheffel*	–	3526
Wyckte Duerſtede —	*Mudde*	–	7348
Yarmuth —	*Quarter*	–	13143
Zante —	*Bazzilli*	–	1709
Zelle —	*Scheffel*	–	15360
Ziriczee —	*Sack*	–	3863
Zwickau —	*Scheffel, nach Sächſiſcher Berechn.*		3839
	nach Kruſen		8179
Zwol —	*Sack*	–	5572

X. Last- und Wispel-Berechnung.

Im grossen pflegt man das Korn nach Lasten zu berechnen; 96 Braunschweigische Himten machen eine Last.

Man rechnet auf eine Last

1) in Hamburg

3 Wispel, 30 Hamb. Scheffel, 60 Faß, oder 120 Himten.

2) In Bremen,

4 Quart oder 40 Scheffel; 1 Scheffel hält 4 Viertel, ein Viertel 4 Spint.

Neun Last in Bremen rechnet man zu 8 Hamburger, und 10 Hamburger Lasten auf 11 Lasten in Amsterdam; oder wie Mengel will, geben 12 Lasten von jenen in Amsterdam 11 Lasten.

3) In Amsterdam,

21¾ Tonnen; 27 Mudden; 36 Sack; 108 Schepel; 432 Vierde-Vat; oder 346 Koppen.

4) In Antwerpen,

38 Viertel, deren 32½ eine Amsterdammer Last machen.

5) In Brüssel, 25 Sack.

6) In Mecheln, 28 Viertel.

7) In Gent,

im Rocken 56 Halster, im Hafer 38.

8) In Dirmuiden,

im Weitzen 30½ Razieres, und im Hafer 24.

9) In

9) In Brügge
im Rocken 17½ Hoed, im Hafern 14¼.

10) In Danzig
3¾ Malter; 60 Scheffel; 240 Viertel; oder 960 Metzen.

Eine grosse Last Malz aber 1½ ordinaire Lasten oder 90 Scheffel.

Eine Sack-Last, deren sich die Becker bedienen, 5 Malter.

11) In Lübeck
8 Dröme; 24 Tonnen; 96 Scheffel oder 384 Fässer.

12) In Narva.
24 Tonnen, 96 Viertel oder 768 Kapp.

13) In Riga
im Rocken 22½ Tonnen, oder 45 Loof oder Loop, 270 Külmit.

Im Weitzen und Gersten 24 Tonnen oder 16 Czetwers Rußisch.

Im Malz, Erbsen, Habern, 30 Tonnen oder 20 Czetwers.

Eine Tonne ist 12 Külmits, 54 Kannen oder 108 Stoof.

14) In Libau
auf eine Last Rocken, Weitzen, Gersten und Erbsen 48 Loof.

Von Hafern und Malz aber 60 Loof.

15) In Reval
24 Tonnen, die Tonne zu 3 Loef; dieses zu 3 Küllmit oder 36 Stoef.

16) In Pernau in Liefland
24 Tonnen, 48 Loof oder 192 Küllmit.

In Leinsaamen aber 12 Tonnen zu $1\frac{3}{4}$ Loof, also 21 Loof.

In Salz 18 Tonnen oder 324 Küllmit.

17) In Rostock.

8 Dröme, oder 96 Scheffel.

18) In Magdeburg

6 Malter, oder 72 Scheffel.

19) In Cleve

15 Malter; 60 Scheffel; 240 Viertel oder 2880 Kannen.

20) In Emden

15 Tonnen, 60 Verps oder 120 Scheffel.

21) Zu Aurich

14 Tonnen von 4 Verps, jeden zu 4 Krues.

22) In Cöln

20 Malter oder 480 Faß.

23) In Königsberg

24 Tonnen, $56\frac{1}{2}$ neue, oder 60 alte Scheffel, 240 Viertel oder 960 Metzen.

24) Im Holsteinischen

a) Nach dem Königsmaaß.

In Weitzen, Rocken, Bohnen, Erbsen, Rapsaat			
3 Wispel,	27 Tonnen,	108 Himt.	432 Spint.
1 Wisp. hält	9 Tonnen,	36 Himt.	144 Sp.
	1 Tonne,	4 Himt.	16 Sp.
		1 Himt.	4 Sp.
			1 Sp. 4 Kan.

In Gersten

2 Wispel	27 Tonnen	108 Himten.
1 Wispel	$13\frac{1}{2}$ Tonne	54 Himten.

In

In Hafern

24 Tonnen 96 Himten 384 Spint.

b) Nach dem adelichen oder Junkermaaß.

3 Wispel, 24 Tonnen, 96 Himten, 384 Spint.
1 Wisp. 8 Tonnen, 32 Himten, 128 Spint.
1 Tonne, 4 Himten, 16 Spint.
1 Himten 4 Spint.

8 Tonnen Junkernmaaß machen $8\frac{1}{2}$ Tonne Königsmaaß.

25) In Stettin

3 Wispel, 6 Drömt, 72 Scheffel oder 1152 Metzen.

26) In Stralsund.

8 Drömt, 32 Tonnen, 96 Scheffel, 384 Fehrt.

27) In London

2 Weys; 10 Quarters; 20 Combs; 40 Strikes; 80 Bushels; 320 Peks; 640 Gallons.

28) In Dännemark

12 Tonnen; 96 Scheffel, 384 Viertel.

29) In Spanien

machen 12 Fanegas ein Cahitz, oder so viel als eine Last.

30) In Frankreich und Schweden

ist nicht gewöhnlich nach Lasten zu rechnen.

31) In Hamburg rechnet man auf eine Last

90 Londner Büschel oder $1\frac{1}{8}$ Londener Last.
62 Berliner Scheffel.
247 Pariser Boisseaux.
$41\frac{1}{5}$ Boisseaux de Bourdeaux.
21 Schwedische Tonnen und 18 Kappar.
$26\frac{1}{2}$ Dresdener Scheffel.

20 Leipziger Scheffel.
24 Tonnen Holsteinische Junkernmaaß.
25½ Tonnen Holsteinische Königsmaaß.
1 1/10 Elbinger Last.

Man pflegt auch auf eine Hamburger, wie auf eine Bremer Last 96 Braunschweigische Himten zu rechnen, wie aber diese 96 Himten nur etwas mehr als eine Bremer Last ausmachen; 9 Bremer Lasten aber auf 8 Hamburger gehen, so würden einer Hamburger Last von 30 dasigen Scheffeln erst 104 Braunschweigische Himten gleich zu rechnen seyn. Kruse fordert gar 107½ Braunschweigische Himten.

32) Ein Wispel hält in Braunschweig 4 Scheffel, 40 Himten oder 640 Löcher.

Zu Hamburg in Weitzen, Rocken und Erbsen 10 Scheffel, 20 Faß, 40 Himten, 160 Spint.

In Gersten, Hafern, Hopfen 10 Scheffel, 30 Faß, 60 Himten, 240 Spint.

Nach Krusen ist es just umgekehrt, dabey aber nicht zu vermuthen, daß von Rocken mehr wie von Hafern gerechnet werden wird.

Ein Stock Gersten hält nach Krusen 2 Wispel.

Zu Leipzig und Magdeburg 24 Scheffel oder 2 Malter.

In Bremen 48 Himten.

In Berlin 24 Scheffel, den Scheffel zu 80 Pfund schwer an Rocken. Man saget auch Wiespel.

XI. Der Münzfuß.

Von den Münzen eine umständliche Nachricht zu geben, erlaubet eines Theils der Raum nicht, an der andern Seite ist fast nicht möglich, bey der jetzigen noch anhaltenden Münzverwirrung in Deutschland den fremden Münzen gegen unsere deutschen einen gewissen Wehrt zu bestimmen: Es mag derowegen genug seyn, von den deutschen Münzen überhaupt, insbesondere aber von denen im Churfürstenthum Hannover geltenden Münzen und dem dasigen Münzfuß eine kurze Nachricht mitzutheilen.

Zu einer Münze gehöret vornemlich, daß das darauf befindliche äusserliche Gepräge von einem Münzherrn uns zuverläßig versichert, daß ein jedes unter diesem Gepräge erscheinende Stück eine gewisse bestimte Anzahl Theile von einem edlern Metalle als Gold oder Silber enthalte, und darnach auf Glauben im Handel und Wandel angenommen werden könne.

Man ist in ganz Deutschland wegen des Gewichtes übereingekommen, daß nach einer Cölnischen Mark bestimmet wird, wie viel Theile eines edlern Metalles eine Münze enthalte: So wie man in Holland, Frankreich und Engelland solches nach einer Mark Troy-Gewichts beurtheilet. Man nennet sodann diesen Inhalt das Korn einer Münze, und saget: derselben gehen so viel Stück auf eine feine Mark: oder so

viel Stück werden aus einer Mark gepräget; oder eine Mark wird in so viel Stück gestücket; So wie man hingegen das Schrot die Schwere und das Gewicht der ganzen Münze, mit einem gemeiniglich zugesetzten fremden geringern Metalle anzeiget.

Allemal beruhet der öffentliche Kredit und der Wehrt einer Münze darauf, daß man weiß, in viel Stükken derselben eine Mark feinen Silbers oder Goldes enthalten sey, denn den Zusatz von einem fremden Metalle oder die Beschickung, wodurch ihre äusserliche Masse und Gewicht um ein ansehnliches oft vermehret wird, soll eigentlich nicht in Anschlag kommen; sondern man sagt sodann: eine rauhe Mark, das ist, einer Mark schwer von solcher Münze enthalte so viel Theile feinen Silbers, oder, um eine Mark feinen Silbers zu haben, werden so viel Stück oder so viel Theile am Gewicht der Münze erfordert.

Wenn nun der Münzherr einen beständigen Satz annimt, in wie viel Stück er eine Mark ausprägen läßt, und was er solchen für einen äusserlichen Titel giebet, so nennet man solches einen Münzfuß, und die nach solchem Fuß ausgeprägte Münze, gerechte Münze. Komt unter dem nemlichen Titel eine nachgeprägte Münze zum Vorschein, welche weniger Theile von dem edlern Metalle enthält, wie man in der unter diesem Gepräge bekanten Münze zu finden gewohnt ist, so nennet man solche falsch.

Wenn das Gepräge einer Münze nach dem bey uns gewohnten Münzfuß mehr verspricht, als sie wirklich enthält, so sagen wir, sie sey zu leicht oder geringhaltig.

Nach dem in dem Leipziger Münz-Receß vom $\frac{15}{26}$ Jan. 1690 vestgesetzten, seit dem bey uns üblichen,

und

und von unserm allergnädigsten Landesherrn bisher mit einem preiswürdigen, und nicht genug zu erhebenden Eifer für das gemeine, und ihrer Unterthanen Beste, selbst zum größten Nachtheil höchst Dero Kassen, beybehaltenen Münzfuß wird eine Mark feinen Silbers in 12 Thaler oder 18 Gulden ausgemünzet.

Wenn man einer bestimten Anzahl von Münzen eine gewisse Benennung beyleget, ohne daß eigentlich eine Münze unter diesem Titel ausgepräget wird, so nennen wir solches eine eingebildete Münze, und von dieser Art ist eigentlich ein Thaler. Die Ausstücklung geschahe zufolge des Leipziger Münzfusses nach Gulden, als der eigentlichen harten Münze; Wir rechneten sodann 3 Gulden zu 2 Thaler, und schätzten, wie viel eine fremde, z. E. eine französische oder holländische Münze gegen unsere Landesmünze nach dem Thalerfuß wehrt war, ohne daß wirkliche Thaler ausgepräget wären. Es wäre auch vielleicht besser gewesen, wenn man in neuern Zeiten nicht angefangen hätte, unter der Benennung von so viel Thalern insbesondere Goldmünzen auszuprägen.

Daß es nur den mindesten Nutzen oder Bequemlichkeit habe, eine Mark nicht eben in 18, sondern lieber in 17 oder 19 Stück zu stückeln; wird wol niemand behaupten. Die wenigsten Stücke scheinen allemal dem Münzherrn am vortheilhaftesten zu seyn: denn soll derselbe statt 9 Stück künftig 10 Stück prägen lassen, so wird ein zehntel Zeit mehr erfordert, mithin werden die auf die Münze zu verwendende Kosten vermehret.

Die neuerlicher Zeit aufgeworfene Zweifel, daß es besser seyn mögte, eine Mark feinen Silbers künftig

in 20 Fl. auszumünzen, scheinen so seichte zu seyn, daß zu verwundern ist, wie man sich darauf einlassen mögen; Der Endzweck der gegenwärtigen Blätter gestattet nicht, solche hier weiter zu prüfen.

Die Münze wird vornemlich zur Handlung mit Nachbaren im Grossen gebrauchet. Ein fremder Nachbar nimt die Münze selten nach dem Gepräge, sondern nach ihrem innerlichen Gehalte an: Indem nun die Mark in 20 Fl. ausgestückelt wird, so fordert der Nachbar jetzt 20 Fl. oder 13⅓ Thaler, wo er sonst 12 Thaler nahm: Im Lande des Münzherrn selber aber beruhet es entweder auf wilkürliche Handlungen, so ist eben so gleichgültig, ob solche in Stükken geschehen, deren 18 oder deren 20 eine feine Mark halten, als gleichgültig es ist, ob ich einem andern 2 oder 4 Ggr. Stücke zuzähle: Oder aber, es geschehen Zahlungen, wo der empfangende Theil aus alten Verträgen ein Recht hat, entweder von dem Münzherrn selber, oder von jedem andern Schuldener in der Auszahlung nicht sowol eine gewisse Stückzahl Münzen, als vielmehr ein bestimtes Gewicht von Silber oder Gold zu erwarten oder zu begehren. Alsdenn muß entweder der Empfänger welcher z. E. unter dem Titel von 3600 Thaler 300 Mark fein Silber haben sollen, zufrieden seyn, wenn er in der neuen Münze 3600 Thaler erhält; so werden ihm im Grunde 400 Thaler schlechte Münze oder 30 Mark feinen Silbers abgezogen, und er wird gegen klares Recht verkürzet, indem er die erhaltene 3600 Thl. nicht höher als zu 3240 Thl. los werden kan.

Oder aber, man wolte erst ausrechnen, wie viel Stück er an der neuen Münze nunmehro haben müßte, um

um das nemliche am Gewichte zu erhalten, so erfordert dies jedesmals eine mühsame Berechnung.

Die Erfahrung hat ehedem in Frankreich und jetzt bey uns gelehret, wie sehr das Publicum bey einer jeden im Münzfuß vorzunehmenden Veränderung leide; da indessen an der andern Seite die Erfahrung zu bestätigen scheinet, daß eine jede Münzverwirrung fast nicht anders als durch Einführung eines neuen Münzfusses gehoben werden können, so scheinet dergleichen Veränderung jetzt um so nothwendiger zu seyn, da man sich so sehr an die Thalerbenennung stosset, und ein jeder Münzherr beynahe einer andern Menge von Silber diesen Namen beyleget, uns also die wir bey dem alten Münzfuß bleiben, vornemlich schwer fällt, die geringhaltige Münze abzuhalten.

Zu wünschen wäre, daß ein oder anderer Münzherr als ein Mathematikus die Vortheile der Decimal-Rechnung einsehen, mithin darauf verfallen mögte, solche in den Münzen einzuführen; Wenn man erweget, wie viel Zeit dadurch ersparet werden würde, die jetzt in grossen Contoren und bey den Kassen auf Reducirung der Pfenninge zu Groschen, und der Groschen zu Thalern gewandt werden muß, und wie sehr allen denenjenigen, die mit Rechnungen umgehen, die Arbeit dadurch erleichtert werden könte, so ist fast zu verwundern, warum nicht eher von einem oder dem andern dazu geschritten ist. Man scheuet sich für die Reduktion, welche eine neue Münze zu Anfang in den Rechnungen erfordern würde; allein, dies ist eine geringe, nur einmal vorfallende Mühe, welche kaum so viel Zeit wegnehmen wird, als die Reduktion der Groschen und Pfenninge zu Thaler in

einer Woche erfordert, und welche durch die darauf folgende ungemeine Gemächlichkeit reichlich ersetzet werden wird.

In keinem Lande würde zudem diese vorgeschlagene Decimal-Berechnung eher eingeführet werden können und weniger Mühe erfordern, als bey uns; wenn wir nemlich zu der Hauptmünze einen bisherigen halben Gulden, oder ehedem sogenantes Markstück nehmen, mithin die Mark Silber in 36 Markstücke stückelten, und hinkünftig statt eines Thalers 3 Mark nach Hamburger Art rechneten. Dies Mark aber in 10 Groschen, und jeden Groschen in 10 Pfenning theileten; mithin auf die Mark, welche bisher 96 Pfenning gehalten hat, künftig 100 Pfenning rechneten. Wir könten die alten Pfenninge alle beybehalten, an deren jeden der Verlust nur $\frac{1}{24}$ Theil seyn würde; auch könten die alten Scheidenünzen zu 6, 4 und 3 Pfenning sämtlich bleiben.

Unsere Nachbaren könten uns sodann ihre geringhaltige Thaler nicht aufdrängen, und indem man bey einer Kasse z. E. die Summe von 203567 Pfenning hätte, so wüßte man sofort ohne weitere Berechnung, daß solches 2035 Mark 6 gr. 7 pf. brächte. Handel und Wandel würden dabey augenscheinlich gewinnen; und ein jeder Hausvater hat nach meiner Einsicht Ursache, eine so nützliche Veränderung zu wünschen.

Dreyerley Vorurtheile, welche die bisherigen bey den Münzen entstandenen Irrungen unterhalten haben, sind nur aus dem Wege zu räumen.

1) Ein Münzherr kan die Münze nicht als eine Kammerrevenüe ansehen; Er muß sie zum gemeinen

Besten

Besten selbst mit seinem Schaden und auf seine Kosten unterhalten.

2) Es gehet noch weniger an, daß er mit den ausgeprägten Münzen einen Handel treiben, und damit ohn Unterlaß roh Silber und Gold zu Fortsetzung des Ausprägens einkaufen kan, ohne das Publicum zu verkürzen; Wenn sich gleich zu Zeiten besondere Gelegenheiten finden können, rohe Metalle einzutauschen.

3) Den Goldmünzen kan gegen Silbergeld nie ein beständiger Preis gesetzt werden; Gold und Silber bleiben zwo Waaren, welche gegen einander eingetauscht werden; bald wird die eine, bald die andere mehr gesucht, und so steigt ihr Wehrt; das Verhältnis der Gold- gegen die Silbermünzen kan daher kein Münzherr bestimmen, noch weniger für beständig vest setzen; dies thut das Publicum und die Handlung; der Münzherr muß sich darnach richten, und von ihnen Gesetze annehmen; damit wir also einen gewissen und beständigen Fuß haben, muß das Silbergeld unverändert bleiben, so kan eine Goldmünze dagegen jedesmal erniedriget oder erhöhet werden; Man sagt sodann, ihr Wehrt oder Preis falle oder steige.

Vorerwehnter Maassen wird eine Mark Cölnischen Gewichtes bey uns zu 12 Thaler oder 18 Gulden gerechnet.

Einen Thaler theilen wir in 36 Marien- oder 24 Gutegroschen.

Einen Gulden aber in 24 Marien- oder 16 Gutegroschen.

Ein

Ein Mariengroschen hält 8 Pfenninge.
Der Gutegroschen aber 12 Pfenninge.
4 Pfenningstücke nennen wir einen Mattier; in Bremen ein Grote.
6 Pfenningstücke einen Schilling.
Einen Gulden nennen wir auch ein zweydrittel Stück.

Die übrigen vornehmsten Landesmünzen sind, im Silber:

Species Thaler oder 2 Gulden Stücke.

Halbe Gulden oder $\frac{1}{3}$ Stück.

$\frac{1}{6}$ Stücke, oder 6 Marien- oder 4 Gutegroschen Stücke.

$\frac{1}{9}$ Stücke oder 4 Mariengroschen Stücke.

$\frac{1}{12}$ Stücke, oder 3 Mariengroschen oder 2 Gutegroschen Stücke.

$\frac{1}{18}$ Stücke, oder 2 Mariengroschen Stücke.

Gutegroschen, deren 24 auf einen Thaler gehen.

Mariengroschen, deren 36 einen Thaler machen.

Noch an geringern Scheidemünzen:

6 Pfenning Stücke oder Schillinge.
4 Pfenning Stücke oder Mattier.
3 Pfenning Stücke oder Dreyer.
2 Pfenning Stücke.
$1\frac{1}{2}$ und 1 Pfenning Stücke in Kupfer.

An Goldmünzen haben wir:

Goldgulden, welche zu 2 Thaler ausgepräget worden, deren man auch halbe zu 1 Thaler, viertel zu $\frac{1}{2}$ Thaler, doppelte zu 4 Thaler und vierfache zu 8 Thaler hat.

Ducaten, welche nach dem holländischen Ducaten, oder eigentlich nach dem Reichsfuß eingerichtet sind.

Pistolen, welche nach dem alten Pistolenfuß, gleich solchen 5 Thaler; nach dem jetzigen Münzfuß aber $4\frac{2}{3}$ Thaler gelten.

An fremden Münzen gelten hingegen im Churhannöverschen, Inhalts der letztern Verordnung vom 12. Dec. 1764 blos folgende:

1) In Silber.

Alle von andern Reichsfürsten nach dem Leipziger und Reichsmünzfuß ausgeprägte gröbere Sorten, bis auf drey Mariengroschen Stücke inclusive.

An geringern Scheidemünzen unter drey Mariengroschen werden einige auswärtige Land- und Stadtmünzen von was für Gepräge solche immer seyn mögen, in den Kassen nicht weiter angenommen, und im Handel und Wandel nur so weit zugelassen, als so weit die Unterthanen derselben nothwendig bedürfen, um sich mit den benachbarten auseinander setzen zu können.

2) In Golde.

Französische, spanische, alte preußische, braunschweigische, hiesige einfache (auch alte sächsische und mecklenburgische) Pistolen zu — $4\frac{2}{3}$ Thaler.
doppelte Pistolen zu — $9\frac{1}{3}$ Thaler.
halbe Pistolen zu — $2\frac{1}{3}$ Thaler.
drey Pistolen machen also 14 Thaler, oder ein und eine halbe 7 Thaler.

Holländische (auch Hannoversche und andere nach deren und dem Reichsfuß ausgeprägte) Ducaten
zu — $2\frac{2}{3}$ Thaler.
drey Ducaten geben also — 8 Thaler.

3) Vorhin war mittelst der Verordnungen vom 18ten April 1760 und 20ten August 1764 noch nachgelassen, folgende Silbermünzen nach dem nebengesetzten devalvirten Wehrte anzunehmen.

a) Herzoglich Braunschweigische mit dem Wapen oder Pferde ausgeprägte halbe Gulden zu 9 mgr.

b) Dergleichen $\frac{1}{6}$ Stücke zu – 4 mgr. 4 pf.

c) Dasige im Jahr 1759 mit dem Bubstab C. unter dem Herzog Huthe ausgemünzte halbe Gulden – – zu 6 mgr.

d) Dergleichen $\frac{1}{6}$ Stücke zu – 3 –

e) Französische Laubthaler zu 1 Thl. 13 mgr. 2 pf.

d) Holländische Ducaten zu 1 Thl. 20 mgr. 3 pf.

e) Holländische Gulden zu – 17 mgr. 6 pf.

Unter dem 2ten Jan. 1761 war noch folgenden Münzen der beygesetzte Wehrt nach dem Landesfuß bestimmet.

f) Denen Königl. preußischen bis 1759 ausgeprägten $\frac{1}{3}$ Stücken, wie auch denen Herzoglich mecklenburgischen Schwerinschen und Strelitzischen vor 1754 ausgeprägeten $\frac{1}{3}$ Stücken zu – 7 mgr.

Die $\frac{1}{6}$ Stücke auf die Hälfte.

g) Denen französischen Laubthalern – – 1 Thl. 13 mgr. 2 pf.

Denen halben Laubthalern – 24 mgr. 3 pf.

h) Denen französischen Schild-Louis d'or – – 5 Thl. 24 mgr.

i) Denen dänischen XII Mark Stücken – – 2 Thl. 4 mgr. 4 pf.

Von fremden Münzberechnungen ist die Hamburger am merkwürdigsten.

Man rechnet dort nach Marken.

Jedes Mark macht eigentlich so viel als einen halben Gulden; 3 Mark geben also einen Thaler. Man theilet ein Mark in 16 Schillinge, jeden zu 12 pf. Lübisch, und hat auch Schillinge Flämisch, jeden zu 6 Schilling Lübisch. 20 Schilling Flämisch oder 120 Schilling Lübisch, geben ein Pfund Flämisch; 4 dieser Pfunde sind daher gleich 30 Mark oder 10 Thaler.

An Scheidemünzen hat ein Grot oder Pfenning Flämisch, oder Sechsling 2 Dreylinge oder 6 pf. Lübisch. 1 Dreyling aber 3 pf.

Das Verhältnis dieser Münzsorten zeiget folgende Tabelle:

Pfenninge Lübisch							
3	Dreyling						
6	2	Sechsling, Grot- oder ß. Flämisch					
12	4	2	Schilling Lübisch				
72	24	12	6	Schilling Flämisch			
192	64	32	16	$2\frac{2}{3}$	Mark		
384	128	64	32	$5\frac{1}{3}$	2	Wechselthaler	
1440	480	240	120	20	$7\frac{1}{2}$	$2\frac{1}{2}$	Pfund Flämisch.

Auf die Wechselthaler werden die Wechsel zwischen Amsterdam und Hamburg gerichtet. Ausserdem aber rechnet man in Hamburg entweder nach Banco oder Species, oder Curant, oder leicht Geld.

Das Bancogeld ist eigentlich der Fuß, wornach die übrigen Berechnungen geschehen.

Spe-

Species werden die groben Constitutionsmäßig ausgeprägeten Reichs- oder Bancothaler genant; deren 8 Stück aus einer Cölnischen Mark von 14 Loth 4 Grän feinem Silber gepräget werden: Von diesen Species Thalern, deren man dort auch halbe und viertel hat, sind nur sehr wenige gepräget, und sie haben eigentlich keinen Curs; Es geschiehet aber nach deren Fuß alles Ein- und Ausschreiben in der Bank, so daß 1000 Thlr. Species beym Einschreiben um 1 pro mille, beym Heraushohlen aber um $1\frac{5}{8}$ pro mille besser geachtet werden als Bancozahlung: Wer also 1000 Thaler Species in die Banco liefert, dem werden 3003 Mark zu gut geschrieben; wer aber 1000 Mark in Species heraus nimt, dem werden 1001 M. 10 ß. abgeschrieben.

Zum Curant gehören, alle von der Stadt ausgeprägte übrige Silbermünzen, von den 2 Markstücken an bis zu den 2 Schilling Stücken, deren aus einer Cöln. Mark feinen Silbers 34 Mark oder $11\frac{1}{3}$ Thaler gepräget werden.

Leichtes Geld nennet man unsere Thalerberechnung, wenn z. E. ein $\frac{2}{3}$ Stück zu 2 Mark oder eine Pistole zu 15 Mark gerechnet wird. Zu dessen Unterscheide wird jenes schwer Geld genant.

Nach diesem Fuß von schwerem Gelde wird auch in Lübeck, im Holsteinischen und dem Lauenburgischen gerechnet. Man theilet also auch daselbst eine Mark ein in 16 ß. und einen ß. in 12 pf. Lübisch.

Das Hamburger und Lübecker Species-Geld wäre nach dem Münzfusse um $11\frac{1}{9}$; das Curant aber um $5\frac{5}{9}$ pro Cent besser als der Leipziger Fuß; der

Curs

Curs und eigentliche Wehrt des Hamburger Geldes gegen fremdes steigt und fällt oft; nachdem manchesmal eine Münze mehr oder weniger gesucht wird.

In Bremen wird nach Thaler zu 72 Grote gerechnet. Ein Grote ist also so viel als ein halber Mariengroschen oder ein Mattier: Man theilet ihn in 5 Schwaren oder 4 Pfenning.

Sonst rechnet man dorten auch wol nach

Bremer Mark zu 32 Grote oder 16 mgr.
Kopfstück zu 12 Grote oder 6 mgr.
Dütgen zu $4\frac{1}{2}$ Grote, oder 2 mgr. 2 pf.
Flinrich zu 4 Grote oder 2 mgr.
Schilling zu $1\frac{1}{2}$ Grote oder 6 pf.

Ein Thaler hat also $2\frac{1}{4}$ Bremer Mark, 6 Kopfstück, 16 Dütgen, 18 Flinriche, 48 Schillinge, 72 Groten, 360 Schwaren

Ein altes $\frac{2}{3}$ Stück oder ein harter Gulden wird in der Gegend von Bremen und im Hoyaschen auch ein doppeltes Markstück genant.

In der Stadt Lüneburg hat man noch eine kleine Scheidemünze von 3 pf. unter dem Namen von Witte; und eine andere von $2\frac{2}{3}$ pf. unter dem Namen von Scherf.

In Osnabrügge werden 21 Osnabrügger Schillinge, jeder von 12 pf. und den Pfenning zu 2 Heller, auf einen Thaler gerechnet.

Ein Schilling bringt also nach unserer Münze $13\frac{5}{7}$ pf. mithin etwas mehr als 1 Ggr.

Goeßgens ist eine kleine Scheidemünze von $5\frac{1}{4}$ dortigen pf.

In Münster hat ein Thaler 28 Schilling zu 12 pf. Ein Schilling hält also nach unser Münze $10\frac{5}{7}$ pf. oder $1\frac{2}{7}$ mgr.

Ein Blamüser hat $3\frac{1}{2}$ ß. oder 42 pf. gilt also so viel wie $4\frac{1}{2}$ mgr. 8 derselben machen einen Thaler.

In Cleve hat 1 Thaler 60 Stüver, jeden zu 16 Heller oder 8 pf. Clevisch Curant.

1 Schilling hält $7\frac{1}{2}$ Stüver oder 3 Ggr.

1 Kreutzer hat $5\frac{1}{3}$ pf.

1 Fettmännchen 4 pf.

1 Fuchs 2 pf.

In Cöln theilet man einen Thaler zu 36 gr. ein, in $1\frac{1}{4}$ Rader Fl., 2 Herrn Fl., $3\frac{1}{3}$ Cölnische Fl., 4 Ort, 8 Schillinge, 20 Blafferts, 30 Groschen oder Räderalbus, 48 Göß̃gen, 80 Albus, 90 Kreutzer, 100 leichte Albus, 120 Fettmänchen, 960 Heller Curant.

In Cassel hält ein Thaler 32 Hessen Weispfenninge oder Albus, jeden zu 12 Heller. 1 Weispfenning hat also 9 Hannoversche Pfenninge.

Ein 4 Weispfenning Stück macht 3 Ggr. und 8 derselben einen Thaler.

In den übrigen Provinzen von Deutschland, wo die Groschen-Berechnung nicht eingeführet ist, theilet man einen Thaler in 90 Kreutzer. Ein Gulde hält daselbst folglich 60 Kreutzer.

Die bekantesten Münzen im Reiche sind:

1) In Silbermünze.

a) Zwey Gulden Stücke zu $1\frac{1}{3}$ Thaler oder 120 Kreutzer.

b) Gulden zu $\frac{2}{3}$ Thaler oder 60 Kreutzer.

c) Ein Gulden fränkisch ist eine eingebildete Münze, und man rechnet 30 mgr. 20 Ggr. oder 75 Kreutzer darauf; Zum Unterscheide nennet man jene Gulden Rheinisch.

d) Halbe Gulden Stücke zu $\frac{1}{3}$ Thaler oder 30 Kreutzer.

e) Kopfstücke zu 20 Kreutzer oder 8 mgr. deren 3 einen Gulden geben.

f) Halbe Kopfstücke zu 10 Kreutzer oder 4 mgr. deren 6 einen Fl. geben.

g) Drey Batzner oder 6 Albus Stücke zu 12 Kr. deren 5 einen Fl. geben.

h) Siebenzehner ist eine in Wien zu, und unter dem Titel von 15 Kreutzern ausgemünzete Münze, welche aber 17 Kr. gilt.

i) Siebender ist eine ähnliche zu 5 Kr. ausgeprägte Münze in Wien, welche aber 7 Kr. gilt.

k) Schwere Batzen; Peterbatzen oder Petermänger, sind 5 Kr. Stücke, deren 12 einen Fl. machen, das Stück wäre also so viel wie 2 mgr.

l) Leichte Batzen sind 4 Kr. Stück, deren 15 einen Fl. geben.

m) Halbe Petermänger, deren machen 3 einen Peterbatzen oder 2 mgr. hält also das Stück $1\frac{2}{3}$ Kreutzer.

n) Keysergrosche oder Schilling hält 3 Kr. oder 12 pf. 20 derselben geben 1 Fl.

o) Landmünze sind $2\frac{1}{2}$ Kr. Stücke, also so viel wie 1 mgr.

p) Albus sind 2 Kr. Stück, 30 derselben geben einen Fl.

q) Kreutzer Stücke, deren 60 einen Fl. machen. Ein Kreutzer wird in 4 pf. oder 8 Heller getheilet.

r) Ein Gröschel hält drey solcher Pfenninge.
s) Eine Fledermaus sind halbe Kr. oder 2 pf.

Stücke.

2) An Goldmünzen

geschiehet jetzo der mehrste Handel in alten Pistolen zu 5 Thaler, oder in Ducaten zu $2\frac{3}{4}$ Thaler, oder auch in den neuern Schild-Louis d'ors zu 6 Thaler oder 9 Fl.

Ausserdem hat man im Reiche noch Carolinen, die zu 10 Fl. zwar ausgemünzet worden, aber bisher nur 9 Fl. gegolten haben.

Max d'or zu 6 Fl.

Man hat von beyden auch halbe und doppelte.

Souverains oder Severinen zu 12 Fl. oder 8 Thaler.

Halbe Souverains zu 6 Fl.

Man hat sonst jetzt in einem grossen Theile des Reichs einen neuen Münzfuß unter dem Namen des Conventionsfusses angenommen; den zu dunkel, zweifelhaft und anstößig finde, um davon viel zu erwehnen. Ueber die Bewegursachen, welche dessen Annehmung veranlasset haben, zu urtheilen, darf ich nicht wagen. Es ist nur zu wünschen, daß der Nutzen, den man sich davon verspricht, den Schaden ersetzen möge, der durch diese Veränderung vornemlich dem öffentlichen Credit, auch überhaupt im Handel und Wandel, sonderlich mit Nachbaren, an ganz Deutschland zugefüget wird.

Zum Vorwande wird genommen, daß man die Silbermünze so einrichten wolle, daß sie mit den Pistolen, solche zu 5 Thaler gerechnet, al pari gelten könne. Der Conventionsfuß gehet also dahin, daß

eine feine Mark zu 20 Fl. oder 13 Thaler 12 mgr. ausgemünzet werden solle. Dies veranlasset eine mühsame auf Bruchpfenninge gehende Reduction derer alten im deutschen Reiche cursirenden Münzsorten, welche in einer jeden Provinz fast nach einem andern Fuß gemacht wird. In einer Provinz wird die alte Pistole nach dieser Conventionsmünze unter 5 Thaler; in andern noch höher geschätzet. Z. E. in Gotha ist die Pistole zu 4 Thl. 21 Ggr. gesetzet, in Frankfurt galt sie sonst 8 Fl. 45 Kr. das ist 5 Thl. 30 gr. und jetzt wird sie unter 5 Thl. herunter gesetzt. Daher entsteht in dem deutschen Reiche eine der Handlung so nachtheilige Verwirrung, daß fast nicht abzusehen ist, wie man solche am Ende wird überwinden können.

Ich schätze mich wenigstens glücklich, Mitbürger eines Landes zu seyn; wo durch die weisen Veranstaltungen eines huldreichen Landesvaters, und eines erlauchten Ministerii gesichert bin, daß nicht nöthig habe, die von den conveniirenden Häusern herausgegebene weitläuftige Reductionstabellen mir bekant zu machen, noch dies Werk durch deren Mittheilung zu vergrössern.

XII. Allerley Berechnungen.

a) Linien Maassen.

Ein Klafter hält 3 Ellen oder 6 Schuh.

In Schweden nennet man es ein Fammar; in Holland *Vaam* oder *Vadem*; auf französisch *Toise*. Es ist eigentlich die Länge, wie weit ein erwachsener Mensch bey ausgestreckten Armen mit den Spitzen der Finger reichen kan.

Ein **Lachter** ist ein Bergwerks-Maaß. Man rechnet in Sachsen $3\frac{1}{2}$ Meißnische Ellen darauf, und theilet es in 8 Spanne, jede von 10 Zoll.

Das Verhältniß der Lachter wird nach Theilen von dem Pariser Zolle folgendergestalt angegeben:

In Dännemark zu	–	–	8917
Zu Clausthal	–	–	8528
Zu Eisleben	–	–	8915
Zu Freyberg	–	–	8792
Zu Joachimsthal	–	–	8669

Ein **Dump-Lachter** ist in den Böhmischen Bergwerken ein Maaß von 4 pragischen Ellen.

Ein **Faden** auf französisch une *braſſe* ist nichts anders als ein Klafter, man bedienet sich nur zur See dieser Benennungen.

Eine **Spanne** ist das Maaß bey ausgestreckten Fingern von dem äussern Ende des Daumens bis an die Spitze des kleinen Fingers; Man nennet sie sonst *Palme*; auch auf französisch *Pam*; *Pan*; *Empan*;

Es wird sonderlich darnach in Italien gemessen, und in *Rom* $8\frac{1}{4}$, in *Genua* aber $9\frac{1}{5}$ Zoll darauf gerechnet.

Einen geometrischen Schritt rechnet man

zu = $5\frac{6719}{7250}$ Schuh Rheinisch.

oder $6\frac{1042}{9375}$ englische Schuh.

In Frankreich rechnet man 5 Königl. Schuh darauf; auf einen gemeinen Schritt aber $2\frac{1}{2}$ Schuh.

Auf einen Waldschritt rechnet man bey uns $2\frac{1}{2}$, und auf einen gemeinen Schritt nur 2 Kalenbergische Schuh oder eine Elle.

Eine Teichruthe wird nur zu 8 Schuh gerechnet.

b) Ellen-Maaß und Stück-Zahl.

Ein Decker oder Decher, in Engelland ein Dicker,

hält	—	10 Stück.
Ein Dosin oder Duzend	—	12 —
Eine Mandel	—	15 —
Eine Stiege	—	20 —
Ein Zimmer	—	40 —
Ein Schock	—	60 —
Eine Webe	—	72 —
Ein Wall	—	80 —

Eine Zahl nennet man in der Fischhandlung 110 Plateisen oder Halbfische.

Ein Groß oder Grörgen hat

12 Dutzend oder	—	144 —
Ein Ring hat 4 Schock oder		240 —

Man verkauft das Faßdauben und Stabholz nach Ringen.

Ein gemein Tausend	—	1000 —
Ein groß Tausend von Schulen, Citronen ꝛc. ꝛc.	—	1200 —

Man berechnet es auch zu 5 Ringe; 10 grosse Hundert; 20 Schock; oder 60 Stiege.

Ein Tuch ist ein Linnen-Maaß, und hält 14 Ellen Kauf-Linnen.

Ein Saum hält in Schlesien und Sachsen 22 Tücher, einen Tuch zu 32 Ellen gerechnet. 12 Tücher geben einen Ballen.

Ein Pack Laken hält — 10 Stück.

Nach Weben zu 72 Ellen rechnet man in Hamburg die rohen Glatzer Leinwand.

Die gemehete Frucht auf dem Felde rechnet man bey uns entweder nach Stiegen zu 20 Garben, oder nach Hocken, Schocken, oder Höpen; (einer vornemlich bey den Erbsen gebräuchlichen Benennung) worauf nach jeden Orts Gewohnheit gemeiniglich 10; bald aber auch 11, 12 bis 15 Garben gezählet werden.

Ein Ballen oder Riem Papier hat 10 Rieß oder 200 Bücher.

Ein Rieß hat 20 Bücher.
Ein Buch Druckpapier hat 25 Bogen.
Ein Buch Schreibpapier 24 Bogen.

c) Garn-Berechnung.

Ein Stück Garn im Hannöverschen ist 4 Kalenbergische Ellen weit, hält 10 Gebinde, jedes von 100 Faden, macht also 4000 Ellen Faden aus.

Zu Zeiten werden auch 14 Bind, also 5600 Ellen Faden in ein Stück gehaspelt.

Der kleine Haspel zum Kaufgarn hält $3\frac{1}{2}$ Elle in der Weite.

Ein Stück sogenantes Kaufgarn hat 10 Bind, jedes von 90 Faden, mithin 3150 Ellen Faden, also 850 Ellen weniger als das vorige.

Man

Man haspelt auch an einigen Orten 20 Bind und in jedes 66 Faden von 4 Ellen, also 5280 Ellen Faden.

In Sachsen ist durch eine neue Verordnung vom 19ten August 1763 das Garn-Maaß also bestimmet worden:

Ein Stück leinen Garn hält 6 Strehnen: der Strehn 2 Zaspeln oder 40 Gebinde, jedes von 20 Faden.

Die Weite des Haspels oder der Weiffe ist in einigen Gegenden zu 3, in andern zu 4 Ellen.

Vom baumwollenen und wollenen Garn hält ein Stück 12 Zahlen oder Zaspel, jedes von 20 Gebinden, ein Gebind zu 20 Faden.

Die Länge von einem Faden baumwollen Garn um die ganze Weife ist 3 Ellen, also die ausgestreckte Zahl oder Zaspel $\frac{6}{4}$ Ellen.

Vom Schaafwollen Garn hält der Faden 2 Ellen, und vom wollenen sogenanten fetten Gespinste 4 Ellen.

In Leipzig hielt sonst ein Stück Garn 4 Strähnen oder Strehnen oder 12 Zaspel.

Eine Zaspel zu 20 Gebünde.
Ein Gebünde zu 20 Faden.
Einen Faden zu 4 Ellen.
Also einen Zaspel zu 400 Faden und 1600 Ellen.

Von feinem Gespinste rechnete man 6 Strähnen auf ein Stück, den Strähn zu 2 Zaspeln oder 40 Gebinde.

Die Zaspel zu 20 Gebinde.
Das Gebinde zu 20 Faden.

Den Faden von der kleinen Weife zu 3, von der grossen zu 4 Ellen.

In Braunschweig rechnet man auf ein Bund Garn 20 Löpfe, ein Kaufslöp zu 900, ein Werklöp aber zu 1000 Haspelfaden.

In Breslau hält ein Stück Garn 4 Strähnen, 12 Zaspel, 240 Gebünde oder 4800 Faden.

Ein Bind Garn hat 20 Läpfe.

Ein Kaufläpf hat 900; ein Werkläpf 1000 Haspel Faden.

Ein Kloben; ist ein Gebund Flachs von ohngefehr 12 Reisten oder Kauten, wornach der Flachs in Sachsen und Schlesien verkauft wird.

d) Gewichte.

Eine Wage Eisen hält 44 Pfund, in Gotha 42 Pfund.

Ein Laep oder Stein in Breslau hält 24 dortige oder 20 Hamburger Pfund.

5 1/3 Laep machen in Leipzig 110 Pfund.

1 *Clove* oder *Nail* in London hat 7 Pfund, 2 Cloves geben 1 *Stone*; 2 Stones 1 *Tod*; 6 1/2 Tods ein *Wey*; 2 Weys 1 *Sak* Wolle, deren 12 eine Last machen.

1 *Seam* Glaß hält 24 Stein zu 5 Pfund.

Man, *Mand*, *Main*, *Mem*, *Mao*, ist ein Gewicht, dessen man sich überall in Ostindien bedienet, und welches so, wie bey uns der Centner, abwechselt.

Ohngefehr werden 40 bis 60 dortige *Seers* darauf gerechnet, die man einem Pariser Pfunde gleich schätzet.

e) Maassen von körperlichen Dingen.

Ein Faden oder ein Klafter Holz soll eigentlich 6 Kubikfuß halten. Es wird aber zu Zeiten 6

Fuß

Fuß breit und hoch, aber nur zu 5 Fuß lang gemessen.

Ein Buschklafter wird wegen des Eintrocknens um ein viertel höher aufgeklaftert; diese Zugabe nennet man einen Zusatz.

Ein Schragen Holz ist 3 Klafter lang und ein Klafter hoch.

In Sachsen misset man das Holz zum Verkohlen nach Maltern, ein Malterstock ist ein Maaß von ohngefehr 44 Nürnberger Zoll.

Eine französische *Corde de bois* hat 8 Schuh in der Länge und 4 in der Höhe, und die Breite nach der Länge des Holzes; die Hälfte davon nennet man in Paris *une Membrure* oder *Voye de Bois*.

Eine Ruthe Steine ist 6 Fuß lang, 6 Fuß breit und 3 Fuß hoch.

Eine Pipe Oel hat in Hamburg 820 Pfund netto.

Eine Tonne Butter schmal Band wird im Holsteinischen, zu Braunschweig und zu Hamburg zu 224 Pfund oder 16 Liespfund netto. Eine von bucket Band aber zu 280 Pfund netto; oder 20 Liespfund gerechnet, in Bremen wird diese nach Krusen zu 300 Pfund, jene aber nur zu 220 gerechnet.

Eine Tonne Thran hält 32 Stübgen, wieget 224 Pfund netto. 2 Tonnen geben ein *Quarteel*.

In Bremen hält eine Tonne Thran 6 Stechkannen zu 16 Mengelen; 2 Tonnen geben ein Orhofft.

Bey der Fracht rechnet man eine Tonne zu 40 Kubikschuh. Bey Ausmessung eines Schiffs aber 42 Kubikschuh für den Raum einer Tonne, oder wie oben S. 571 erwehnet worden, 2000 Pfund.

Nach

Nach Runnberg Berechnung hält in Schweden

Eine Tonne	Getreide	–	63	Kannen
—	Malz	–	66½	–
—	Salz und Kalch	–	59½	–
—	Womit man Kohlen und Gips misset	–	56	–

jede zu 100 Kubikzoll.

Eine Tonne Lüneburger Salz wieget ein Schifpfund an Salz, und hält 6 dasige Scheffel; In Hannover rechnet man 6 Himten darauf, ein alter dasiger Salzhimten hält $1\frac{1}{16}$ Metze weniger an Rübesaamen.

Eine Tonne Honig hält bey uns $25\frac{1}{2}$ Stübgen und wieget 300 Pfund.

In Frankreich rechnet man auf *Muid* Salz 12 Septiers.

Den Septier zu 4 Minots.
Den Minot zu 4 Boisseaux.
Den Boisseau zu 16 Litrons.

In *Bretagne* misset man das Salz mit *Trustées*, deren 25 ein Muid machen.

In Lothringen hat man zum Salz ein Maaß, welches *Vaxel* heisset, und 35 Pfund Salz fasset; 16 Vaxel machen ein französisches Muid.

Auf ein *Muid* Holzkohlen 20 Mines für die Einwohner, und 16 für die Kaufleute.

Die Mine zu 2 Minots.
Den Minot zu 8 Boisseaux.

Auf ein *Muid* oder *La Voye* Steinkohlen 15 Minots. Den Minot zu 6 Boisseaux, das ist 90 Boisseaux.

Auf ein *Muid* Kalch 48 Minots.

Den Minot zu 3 Boisseaux.

Den Boisseau zu 16 Litrons.

Auf ein *Muid* Gips 36 Sacs jeden zu 2 Boisseaux.

Eine *Voye* heisset in Frankreich so viel, als auf eine Fuhr gehet.

Eine *Voye* Holz ist also eine halbe Corde.

Eine *Voye* Gips 12 Sacs.

Eine *Voye* Bruchsteine 5 Carreaux, jeden von 3 Kubikschuh.

Der Kalch wird bey uns an den mehrsten Orten mit dem gewöhnlichen Himten gemessen.

Bey dem auf der Weser herunterkommenden Kalche hat man folgende Berechnung:

Ein Ofe hält	–	10 Last.
Eine Last	–	12 Balgen.
Eine Balge machet ohngefehr	–	$\frac{3}{4}$ Himten.

In Engelland hält 1 Tenn Steinkohlen 2 Keels oder 16 Chaldrons neucastler Maaß. 1 Keels macht ohngefehr $9\frac{1}{2}$ Hamburger Last.

1 Score Steinkohlen hält 21 Chaldrons, 84 Vatts oder 1176 Bushels; den Bushel zu 5 Peks; den Chaldron zu 63856 Pariser Zoll.

Ein Ringel ist im Osnabrüggischen ein Korb zum Kohlenmessen von einem halben dasigen Scheffel.

Ein Ring Kohlen wird in Sachsen aus $10\frac{1}{2}$ Klafter Holz gebrant.

Eine

Eine Heu=Leiche oder Kabel in Sachsen ist ein Haufe von 20 Ruthen lang und 2 Ruthen breit; eine Ruthe zu 16 Leipziger Schuh.

Ein Cronoparm ist in Schweden ein Haufen Heu von 12 Schuh lang, breit und hoch, oder von 1728 dortige Kubikschuh.

f) Wagen=Spur.

Unsere Wagen=Spur ist hier 5 Fuß 6 bis 7 Zoll Kalenb. Man hat aber in einigen Sandgegenden noch eine engere Spur von 4 Fuß 9 Zoll; von den beyden äussern Kanten der Räder gemessen.

In Engelland ist die Spur von Gutschen		4 F.	7 Z.
Von Frachtwagen	— —	5 =	3 =
Von den neuen Frachtwagen, mit 6 bis 9 Zoll breiten Felgen nach englischem Maaß.	— —	6 =	— =

g) Allerley Anmerkungen.

Die Pol=Höhe in Hannover ist 52 Grad 20 bis 30 Minuten.

Die Abweichung des Magneten ist 14 Grad 45 Minuten.

Die mittlere Höhe des Barometers ist ohngefehr 27 Zoll 8 bis 10 Linien par.

Den halben Durchmesser der Erde unter dem Aequator berechnet Wargentin in Schweden zu 3590868 schwedische Fammar oder Klafter zu 6 Schuh; also zu 3281654 Par. Toises.

Die

Die halbe Axe beträgt 3570706 schwed. Fammar. Solchemnach würde die ganze Axe der Erde von einem Pol zum andern an Kalenbergischen Ruthen zu 6 Schuh betragen, beynahe 7179895 Ruthen.

Der ganze Durchmesser aber 7275723½ Ruthen, brächte für den Umkreis der Erde unter dem Aequator 22866559 Ruthen, mithin für jeden Grad 63796 Ruthen, oder 382776 Schuh, also für eine Meile 25518 Schuh, welches mit der gemeinen oben S. 557 angeführten Angabe mehrentheils übereintrift.

Um gegenwärtige Abhandlung von den Maassen und Gewichten recht brauchbar zu machen, würde ein Register erfordert; es erlaubet aber der, diesem dritten Stücke, und dem mit demselben zu beschliessenden ersten Bande bestimte und schon überschrittene Raum nicht, solches beyzufügen; Es soll also künftig nachgeholet werden, da die gütige Aufnahme dieses Werks mich zu dessen Fortsetzung aufmuntert.

Hannover,
gedruckt bey Heinr. Ernst Christoph Schlüter.
1765.

Zu verbessernde Stellen.

Im 1 Stück.

Seite	Linie	statt	lies
92	26	Felde Winter	in Winter
146	4	nach Radel	*add.* Saponaria vaccaria Linn.
158	8	rechten	linken

Im 2ten Stück.

1	im Vorbericht	12	die,	del.
247		2	viel	mehr
253		13	in ein	ein
255		21	solches	solchen
261		vlt.	Hdhung	Höhlung
294		24	dem	der
		30	der	das
303		17	Plumayen	Plümagen
321		13	haben	zeigen
343		23	einen	mir
396		27	aller	alter
418		1 u. 4	unter	zwischen

Im 3ten Stück.

456	6	Herker	Harker
	19	Stücke	stucken
461	6 u. 7	seines Amtes	jemandes
488	l. vlt.	S. 72	S. 470
534	4	CXVI S.	add. 456
561	25	65636	65536
566	vlt.	nach Troy-Gewicht	add. S. 562
572	15	Rottoli	100 Rottoli
597	vlt.	2946	2729
598	2	4866	4230

Wiederhohlung des Inhalts vom ersten Theile.

Inhalt des Ersten Stückes.

Vorrede.

I. Abhandlung: Der Pflug,

Vorbericht, S. 1

1te Abth. Die Struktur des Pfluges, S. 3

2te Abth. Die Theorie des Pfluges, S. 9

Wiederhohlung des Inhalts der 2ten Abtheilung, S. 29

II. Abhandlung: Anweisung, wie unsere Saatfelder beackert und bestellet werden sollen, S. 81

Vorbericht, S. 83

Inhalt. S. 85

1 Kapitel: Von Beackerung des Feldes überhaupt, S. 87

2 Kap. Die Brach, S. 91

3 Kap. Wie wird die Brach bearbeitet? S. 95

4 Kap. Von der Düngung der Brach, S. 96

5 Kap. Das Eggen, S. 111

6 Kap. Nutzen der öftern Bearbeitung, S. 121

7 Kap. Wie und womit die Brach zu bestellen ist, S. 125

8 Kap. Der Saame, S. 135

9 Kap. Die Zeit zum Säen, S. 136

10 Kap. Der Säemann, S. 151

11 Kap. Der zu besäende Acker, S. 156

12 Kap. Wie oft zu brachen sey, S. 163

13 Kap. Wie wird das Land eine Brachzeit über genutzet, S. 174

S. 180

Inhalt des Zweyten Stückes.

Vorbericht.

III. Abhandlung: Regeln zu Anlegung eines Gartens, S. 200

IV. Abhandlung: Von Zubereitung des Mistes, S. 233

V. Abhandlung: Von den Wiesen und deren besserer Wartung und Nutzung, S. 265

VI. Abhandlung: Etwas von künstlichen Wiesen und Futterkräutern, S. 279

Vom Klee, S. 282

Vom Mangfutter, S. 288

Von der Esparcette, S. 289

Von der Lucerne, S. 291

Vom Reygrase, S. 291

Vom Hafergrase, S. 295

Von Englischen Futterkräutern, S. 297

Von neuen Engiischen Gräsern, Klee und Burnet, S. 298

Vom Ryegras, Cytisus, Timothygras, S. 299

Vom Fowl-Meadow-Grase, S. 300

Vom braunen Kohle, S. 305

Von Rüben und Turnips, S. 307

Von gelben Wurzeln und der Mangoldrübe, S. 307

Vom Spergel, S. 312
Vom güsten Kohle, S. 314
Von der Winterkresse, S. 315
Vom Quälrocken, S. 316

VII. Abhandlung: Von dem Unterscheide des Winter- und Sommer-Rockens, nebst einem Anhange vom Brande, Roste und Mutterkörnern im Rocken, S. 319
der Brand im Rocken, S. 328
der Rost, S. 329
die Mutterkörner, S. 330

VIII. Abhandlung: Unterricht für einen angehenden Landwirth, S. 335

Vorbericht. S. 337

1te Abth. Nutze ich mein Gut recht? S. 347

2te Abth. Wie verbessere ich mein Gut? S. 363

3te Abth. Wie soll ein Haushälter Versuche anstellen? S. 381

Anfrage: Hat jemand versuchet, seinen Acker mit gebrannten Leimen zu düngen? S. 395

IX. Vorläufige weitere Erklärungen über die ausgesetzte Prämien, S. 399

Inhalt des Dritten Stückes.

X. Abhandlung: Von Haus- und Lagerbüchern, deren Nutzen und Einrichtung; nebst einem Auszuge aus einem Hausbuche, S. 424

Vorbericht Von Haus- und Lager-Büchern überhaupt, S. 426

1) Von den Pflichten eines Verwalters, S. 431
2) Eine Eides-Formel für einen Verwalter, S. 445
3) Eine Instruktion für eine Haushälterin, S. 446
4) Eine Instruktion für einen Hofmeister oder Hofmeyer, S. 458
5) Von den Pflichten der übrigen Bedienten, als des Schmiedes, der Ackerknechte, S. 462
der Schweinehirten, S. 463
des Kuhhirten,
des Rinderhirten, des Pförtners und der gemeinen Mägde, S. 464
6) Wie das Gesinde zu speisen, S. 465
7) Vom Deputat, S. 466
8) Wie Tagelöhner zu speisen, S. 467
9) Wenn gebacken wird, S. 467
10) Wenn gebrauet wird, S. 469
11) Wenn gemälzet wird, S. 470
12) Wenn geschlachtet wird, S. 471
Wie zu räuchern ist, S. 482
13) Wie das Oel zu Licht für das Gesinde ausgegeben wird, S. 484
14) Wenn gedroschen wird, S. 485
15) Principia, wornach man sich beym Backen und Brauen, auch Speisung der Leute zu richten hat, S. 486
Ueberschlag der Unterhaltungskosten eines gemeinen Domestiken, S. 489
16) Garn- und Leineweber-Berechnung, S. 490

XI. Abhandlung: Ein Mittel wider den Biß wütender Thiere, S. 494
XII. Abhandlung: Von Futterung der milchenden Kühe auf dem Stalle, S. 498
XIII. Abhandlung: Von sparsamer Futterung des Viehes, nebst einem Mittel gegen das Faulfressen des Viehes in nassen Jahren, S. 504
XIV. Abhandlung: Anmerkung von den gefallenen Schlossen, S. 508
XV. Abhandlung: Vom Aussaugen der milchenden Kühe, S. 510
XVI. Abhandlung: Von Waschung der Schaafe mit Salzwasser, S. 511
XVII. Abhandlung: Ist es besser, das Feld in schmale oder breite Beete zu theilen? S. 512
XVIII. Abhandlung: Anmerkungen über die Wässerung des Getraides auf dem Felde, S. 515
XIX. Abhandlung: Bestimmung der vornehmsten Europäischen Maassen und Gewichte, und deren Vergleichung mit dem Kalenbergischen Maasse und Gewichte, S. 519
1) Einleitung von den Maassen überhaupt, S. 521
2) Das Linien-Maaß, S. 531
Vergleichung der bekantesten Fuß-Maassen, S. 536
3) Das Ellen-Maaß, S. 541
4) a) Das Flächen-Maaß im Hannoverschen, S. 549
b) Land- und Morgen-Berechnung in andern Deutschen Provinzen, S. 550
c) In den angränzenden Provinzen von Deutschland, S. 553
5) Meilen-Berechnung, S. 557
6) Pfund-Gewichte in Deutschland, S. 560
Eintheilungen der Pfunde, S. 561
Englisches Gewicht, S. 564
Französisches Gewicht, S. 565
Spanisches, Portugiesisches und Holländisches Gewicht, S. 566
Dänisches und Italiänisches Gewicht, S. 567
7) Lasten, und Centner-Berechnung, S. 570

8) Maaß von flüßigen Dingen im Hannoverschen, S. 573
Maaß von andern Deutschen Provinzen, S. 575
Französisches Maaß, S. 577
Englisches Maaß, S. 580
Maaß aus der Schweitz, Dännemark, Schweden, S. 581
Maaß aus Spanien, Portugal, Polen, Holland, S. 582
Italiänisches Maaß, S. 583
Vergleichung mit dem Schwedischen Maaß, S. 585
Vergleichungs-Tabelle der vornehmsten flüssigen Maassen, S. 586
9) Kornmaaß im Hannoverschen, S. 592
a) Kornmaaß in den übrigen Provinzen von Deutschland, S. 596
b) Englisches Maaß, S. 599
c) Französisches Maaß, S. 601
d) Korn-Maaß anderer Länder, S. 605
Vergleichung der bekantesten Korn-Maassen nach ihren Kubik-Inhalte, S. 615
10) Last- und Wispel-Berechnung, S. 630
11) Der Münzfuß im Hannoverschen, S. 635
Vorschlag zur Decimal-Berechnung, S. 639
Uebrige Deutsche Münzen, S. 648
Der Conventionsfuß, S. 650
12) Allerley Berechnungen, S. 652
a) Klafter, Lachter, Faden, S. 652
b) Allerley Stückzahl, S. 653
Papier-Berechnung, S. 654
c) Garn-Berechnung, S. 654
d) Allerley Gewichte, S. 656
e) Allerley Maassen von Holz, Kohlen, Steinkohlen, Salz, Tonnen, Kalch, S. 656
f) Wagenspur, S. 659
g) Allerley Anmerkungen, S. 660
Pol-Höhe, Abweichung des Magneten, mitlere Höhe des Barometers, Grösse der Erde, S. 660

Inhalt

Inhalt der Tabellen.

Tabelle 1. Vergleichung der bekanntesten Ellen.

2. Die Eintheilung eines gemeinen Pfundes und des Apotheker-Gewichtes.

3. Berechnung des Verhältnisses von einem Hannöverschen Pfunde, gegen das Cölnische Gewicht.

4. Eintheilung des englischen Averdupois- und Troy-Gewichtes.

5. Eintheilung des Französischen Poids de Marc; auch Troy- und Medicinal-Gewichtes.

6. Eintheilung des Spanischen Handels- auch Gold- Silber- und Medicinal-Gewichtes.

7. Vergleichung der vornehmsten europäischen Pfund-Gewichte.

8. Vergleichung der vornehmsten Centner-Gewichte.

9. Eintheilungen des Hannöverschen und Pariser Maasses zu flüßigen Dingen.

10. Eintheilung des Englischen Wein- und Bier-Maasses.

11. Eintheilung des Englischen und Französischen Korn-Maasses.

12. Vergleichung der bekanntesten Korn-Maassen, nebst ihren Eintheilungen.

Nach-

Nachricht für den Buchbinder.

Die drey ersten Kupfer-Tafeln werden am Ende des ersten Stücks, und die 4te zu S. 534 des dritten Stükkes gebunden.

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Münchhausen, Otto <<von>>,

Der Hausvater Mit Kupfern

Bd.: 1,1

Hannover 1764

Oecon. 1288-1,1/3
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10297856-7
VD18 80013325